

UNIVERSIDAD DE CUENCA



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

**“ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS A BASE DE CARNE DE LLAMA COMO
APORTE A LA CHARCUTERÍA”.**

**Proyecto de Intervención previo a la
obtención del Título de “Licenciado en
Gastronomía y Servicios de Alimentos y
Bebidas”**

AUTORES:

NANCY ALEXANDRA NARVÁEZ BERREZUETA

C.I. 0106523079

JAVIER ANTONIO ULLOA ORDOÑEZ

C.I. 0105476675

DIRECTORA:

Mg. CLARA AIDEE SARMIENTO AREVALO

C.I. 0101855054

CUENCA – ECUADOR

ENERO - 2017



RESUMEN

El presente proyecto señala una propuesta de veinte embutidos elaborados con la carne de llama, en el primer capítulo relata los antecedentes, origen y en qué lugares se encuentra disperso este animal, así también como su alimentación, cuidado, control e incluso el faenamiento que se le da para poder consumir su carne.

En el capítulo dos se investiga sobre la comercialización, el posicionamiento del producto en el mercado nacional y se analiza su aceptación en la ciudad de Cuenca.

El capítulo tres señala las características de los embutidos, el proceso y la descripción de cada ingrediente utilizado en la elaboración de estos productos.

Esta trabajo de investigación, permitió evidenciar que la carne de llama, es un ingrediente que se lo puede utilizar en embutidos por su calidad nutricional, textura y buen sabor, por lo que se espera se difunda su consumo a nivel local y nacional.

Palabras claves: Carne de llama, Embutidos, Jamón, Salchicha Vienesas, Mortadela, Pepperoni, Salami, Longaniza, Salchichón, Morcilla, Chorizo, Butifarra.



ABSTRACT

This project marks a proposal of twenty sausages made from llama meat, in the first chapter recounts the history, origin and what places this animal is dispersed, as well as their feeding, care, control and even the slaughter that he gives to consume their meat.

In chapter two is investigated on marketing, product positioning in the domestic market and its acceptance is analyzed in the city of Cuenca.

Chapter three outlines the characteristics of the sausages, the process and description of each ingredient used in the manufacture of these products.

This research work, allowed evidence that llama meat is an ingredient that you can use it for its nutritional quality sausages, texture and good flavor, so consumption is expected to diffuse locally and nationally.

Key words: Llama meat, Sausages, Ham, Viennese Sausage, Mortadella, Pepperoni, Salami, Longaniza, Salchichón, Blood Sausage, Chorizo, Catalan Sausage.



ÍNDICE

RESUMEN.....	2
ABSTRACT	3
INTRODUCCIÓN.....	22
CAPÍTULO I.....	24
ESTUDIO GENERAL DE LA LLAMA (<i>Lama Glama</i>).....	24
1.1 Camélidos en el Ecuador.....	24
1.1.1 Cuidado, alimentación y control de la llama	26
1.1.1.1 Crías	26
1.1.1.2 Corrales y cercas.....	26
1.1.1.3 Bebederos	27
1.1.1.4 Alimentación	27
1.1.1.5 Identificación.....	28
1.1.1.6 Castración	28
1.1.1.7 Manejo sanitario	28
1.1.1.8 Faenamiento.....	29
1.2 Consumo de la carne de llama	31
1.2.1 Valor nutritivo de la carne de llama.....	31
1.2.2 Propiedades organolépticas de la carne de llama.	31
1.2.2.1 Color:	31
1.2.2.2 Olor y sabor:	31
1.2.2.3 Textura:	32
1.2.3 Cuadro nutricional comparativo entre las carnes de res, cerdo y ave.	32
CAPÍTULO II.....	33
SONDEO DE ACEPTACIÓN DE LA PROPUESTA GASTRONÓMICA	33
2.1 Segmentación del Mercado	33
2.1.1 Análisis de oferta	35
FORTALEZAS Y DEBILIDADES DEL PRODUCTO FRENTE A LA COMPETENCIA	35



Debilidades.....	35
Oportunidades	35
Fortalezas.....	36
Amenazas.....	36
2.1.2 Análisis de demanda	36
2.1.2.1 Tabulación de las encuestas	37
2.1.3 Balance demanda-oferta/ Mercado Potencial.....	48
2.1.4 Análisis de Precios y Comercialización	49
CAPÍTULO III.....	50
TÉCNICAS DE CHARCUTERÍA Y ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS CON CARNE DE LLAMA	50
3.1 Antecedentes del consumo de embutidos en el Ecuador	50
3.2 Características de los embutidos: (ingredientes, especias, hierbas)	51
3.2.1 Acelga.....	51
3.2.2 Orégano.....	52
3.2.3 Achiote.....	52
3.2.4 Romero	52
3.2.5 Tomillo	53
3.2.6 Ajo	54
3.2.7 Sal en grano	54
3.2.8 Cerveza Negra.....	55
3.2.9 Ají Rocoto	55
3.2.10 Pimienta Negra	56
3.2.11 Canela	56
3.2.12 Clavo de olor.....	57
3.2.13 Arroz	58
3.2.14 Cebolla	58
3.2.15 Humo Líquido	59
3.2.16 Nuez Moscada.....	59



3.2.17 Comino	60
3.2.18 Semilla De Mostaza	61
3.2.19 Cilantro y Semillas	61
3.2.20 Vinagre	62
3.2.21 Soya/Soja	63
3.2.22 Tomate Riñón	63
3.2.23 Pimiento Rojo	64
3.2.24 Ajo en Polvo.....	65
3.2.25 Vino Tinto	65
3.2.26 Maicena	66
3.2.27 Col Morada	66
3.2.28 Cebollín	67
3.2.29 Pimienta Cayena	67
3.2.30 Arveja	68
3.2.31 Pepa de zambo.....	68
3.2.32 Eneldo	69
3.2.33 Naranja	69
3.2.34 Ají Seco	70
3.2.35 Aguardiente	70
3.2.36 Nitrito de Sodio	71
3.2.37 Ácido Ascórbico	71
3.2.38 Tripolifosfato	72
3.2.39 Conservante Inbac Mda.....	72
3.2.40 Tripa Sintética.....	73
3.2.41 Tripa natural de cerdo.....	73
3.3 Técnicas de charcutería para la elaboración de embutidos.....	74
3.3.1 Elaboración.....	74
3.3.1.1 Ficha Técnica de elaboración de Jamón de Llama.....	77
3.3.1.2 Ficha Técnica de la elaboración de Salchicha parrillera de Llama	79



3.3.1.3 Ficha Técnica de la elaboración de Salchicha Vienesas de Llama	81
3.3.1.4 Ficha Técnica de la elaboración de Morcilla de Llama	83
3.3.1.5 Ficha Técnica de la elaboración de Chorizo de Llama	85
3.3.1.6 Ficha Técnica de la elaboración de Longaniza de Llama	87
3.3.1.7 Ficha Técnica de la elaboración de Salami de Llama.....	89
3.3.1.8 Ficha Técnica de la elaboración de Mortadela de Llama.....	91
3.3.1.9 Ficha Técnica de la elaboración de Pepperoni de Llama	93
3.3.1.10 Ficha Técnica de la elaboración de Salchichón de Llama	95
3.3.1.11 Ficha Técnica de la elaboración de Butifarra Cuencana de Llama.....	97
3.3.1.12 Ficha Técnica de la elaboración de Chorizo Norteño de Llama.....	99
3.3.1.13 Ficha Técnica de la elaboración de Jamón ahumado de Llama.....	101
3.3.1.14 Ficha Técnica de la elaboración de Salami al jugo de Llama.....	103
3.3.1.15 Ficha Técnica de la elaboración de Pepperoni Criollo de Llama.....	105
3.3.1.16 Ficha Técnica de la elaboración de Lomito embuchado de Llama.....	107
3.3.1.17 Ficha Técnica de la elaboración de Longaniza ahumada de Llama.....	109
3.3.1.18 Ficha Técnica de la elaboración de Chorizo Morlaco de Llama.....	111
3.3.1.19 Ficha Técnica de la elaboración de Salchichón Chumado de Llama.....	113
3.3.1.20 Ficha Técnica de la elaboración de Butifarra chola de Llama.....	115
3.3.2 Propuesta de embutidos en base a carne de Llama.....	117
3.3.2.1 Jamón de Llama	117
3.3.2.2 Salchicha parrillera de Llama.....	117



3.3.2.3 Salchicha vienesa de llama	117
3.3.2.4 Morcilla de llama.....	117
3.3.2.5 Chorizo de llama.....	117
3.3.2.6 Longaniza de llama.....	118
3.3.2.7 Salami de llama	118
3.3.2.8 Mortadela de llama	118
3.3.2.9 Pepperoni de llama.....	118
3.3.2.10 Salchichón de llama.....	119
3.3.2.11 Jamón ahumado de llama	119
3.3.2.12 Salami al jugo de llama.....	119
3.3.2.13 Butifarra cuencana de llama	120
3.3.2.14 Pepperoni criollo de llama.....	120
3.3.2.15 Chorizo norteño de llama.....	120
3.3.2.16 Lomito embuchado de llama.....	121
3.3.2.17 Longaniza ahumada de llama.....	121
3.3.2.18 Chorizo morlaco de llama	121
3.3.2.19 Salchichón chumado de llama	122
3.3.2.20 Butifarra chola de llama	122
3.3.3 Degustación.....	123
3.3.3.1 Evaluación de la degustación del Jamón de llama	124
3.3.3.2 Evaluación de la degustación de la Salchicha parrillera de llama	125
3.3.3.3 Evaluación de la degustación de la Salchicha Vienesas de llama	126
3.3.3.4 Evaluación de la degustación de la Morcilla de llama.....	127
3.3.3.5 Evaluación de la degustación del Chorizo de llama.....	128
3.3.3.6 Evaluación de la degustación de la Longaniza de llama	129
3.3.3.7 Evaluación de la degustación del Salami de llama	130
3.3.3.8 Evaluación de la degustación de la Mortadela de llama	131
3.3.3.9 Evaluación de la degustación del Pepperoni de llama.....	132
3.3.3.10 Evaluación de la degustación del Salchichón de llama	133



3.3.3.11 Evaluación de la degustación del Jamón Ahumado de Llama	134
3.3.3.12 Evaluación de la degustación del Salami al Jugo de Llama	135
3.3.3.13 Evaluación de la degustación de la Butifarra Cuencana de Llama	136
3.3.3.14 Evaluación de la degustación del Pepperoni Criollo de Llama	137
3.3.3.15 Evaluación de la degustación del Chorizo Norteño de Llama	138
3.3.3.16 Evaluación de la degustación del Lomito Embuchado de Llama	139
3.3.3.17 Evaluación de la degustación de la Longaniza ahumada de Llama	140
3.3.3.18 Evaluación de la degustación del Chorizo morlaco de Llama	141
3.3.3.19 Evaluación de la degustación del Salchichón Chumado de Llama	142
3.3.3.20 Evaluación de la degustación de la Butifarra Chola de Llama	143
CONCLUSIONES	144
RECOMENDACIONES:.....	145
BIBLIOGRAFÍA.....	146
GLOSARIO.....	149
ANEXOS.....	152

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N. 1 Valor nutritivo de la carne de Llama	31
Tabla N. 2 Cuadro nutricional comparativo	32
Tabla N. 3 Población Cuenca 2010	33
Tabla N. 4 Población Total	34
Tabla N. 5 Encuesta	38
Tabla N. 6 Encuesta	39
Tabla N. 7 Encuesta	40
Tabla N. 8 Encuesta	41
Tabla N. 9 Encuesta	42



Tabla N. 10 Encuesta	43
Tabla N. 11 Encuesta	44
Tabla N. 12 Encuesta	45
Tabla N. 13 Encuesta	46
Tabla N. 14 Encuesta	47
Tabla N. 15 Análisis precios carnes	49
Tabla N. 16 Tabla de valoración	123

ÍNDICE DE GRAFICOS

Gráfico N. 1.....	37
Gráfico N. 2.....	38
Gráfico N. 3.....	39
Gráfico N. 4.....	40
Gráfico N. 5.....	41
Gráfico N. 6.....	42
Gráfico N. 7.....	43
Gráfico N. 8.....	44
Gráfico N. 9.....	45
Gráfico N. 10.....	46
Gráfico N. 11	47
Gráfico N. 12.....	48
Gráfico N. 13	124
Gráfico N. 14	125
Gráfico N. 15	126
Gráfico N. 16	127



Gráfico N. 17	128
Gráfico N. 18	129
Gráfico N. 19	130
Gráfico N. 20	131
Gráfico N. 21	132
Gráfico N. 22	133
Gráfico N. 23	134
Gráfico N. 24	135
Gráfico N. 25	136
Gráfico N. 26	137
Gráfico N. 27	138
Gráfico N. 28	139
Gráfico N. 29	140
Gráfico N. 30	141
Gráfico N. 31	142
Gráfico N. 32	143

INDICE DE IMÁGENES

Imagen N. 1 Acelga	52
Imagen N. 2 Orégano	52
Imagen N. 3 Achiote	53
Imagen N. 4 Romero	53
Imagen N. 5 Tomillo	54
Imagen N. 6 Ajo	54
Imagen N. 7 Sal en grano	55
Imagen N. 8 Cerveza negra	56
Imagen N. 9 Ají rocoto	56



Imagen N. 10 Pimienta negra	57
Imagen N. 11 Canela	57
Imagen N. 12 Clavo de olor	58
Imagen N. 13 Arroz	58
Imagen N. 14 Cebolla	59
Imagen N. 15 Humo Líquido	60
Imagen N. 16 Nuez Moscada	60
Imagen N. 17 Comino	61
Imagen N. 18 Semilla de mostaza	61
Imagen N. 19-20 Cilantro y semillas	62
Imagen N. 21 Vinagre	63
Imagen N. 22 Soya	63
Imagen N. 23 Tomate Riñón	64
Imagen N. 24 Pimiento rojo	64
Imagen N. 25 Ajo en polvo	65
Imagen N. 26 Vino tinto	65
Imagen N. 27 Maicena	66
Imagen N. 28 Col morada	66
Imagen N. 29 Cebollín	67
Imagen N. 30 Pimienta cayena	67
Imagen N. 31 Arveja	68
Imagen N. 32 Pepa de zambo	68
Imagen N. 33 Eneldo	69
Imagen N. 34 Naranja	69
Imagen N. 35 Ají seco	70



Imagen N. 36 Aguardiente	70
Imagen N. 37 Nitrito de sodio	71
Imagen N. 38 Ácido Ascórbico	71
Imagen N. 39 Tripolifosfato	72
Imagen N. 40 Conservante INBAC MDA	72
Imagen N. 41 Tripa Sintética	73
Imagen N. 42 Tripa Natural de cerdo	73

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro N. 1 Taxonomía de la llama	25
--	----

ÍNDICE DE FOTOS

Foto N. 1	25
Foto N. 2	27
Foto N. 3	27
Foto N. 4	28
Foto N. 5	29
Foto N. 6	29
Foto N. 7	30
Foto N. 8	30



Universidad de Cuenca
Clausula de derechos de autor

Yo, **JAVIER ANTONIO ULLOA ORDOÑEZ**, autor del proyecto de Intervención **“ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS A BASE DE CARNE DE LLAMA COMO APOORTE A LA CHARCUTERÍA”** reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Licenciado en Gastronomía y Servicios de Alimentos y Bebidas. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

Cuenca, 1 de marzo de 2017.

Javier Antonio Ulloa Ordoñez

C.I: 010547667-5



Universidad de Cuenca
Clausula de derechos de autor

Yo, **NANCY ALEXANDRA NARVÁEZ BERREZUETA**, autora del proyecto de Intervención **“ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS A BASE DE CARNE DE LLAMA COMO APOORTE A LA CHARCUTERÍA”** reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Licenciada en Gastronomía y Servicios de Alimentos y Bebidas. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autora.

Cuenca, 1 de marzo de 2017.

Nancy Alexandra Narváez Berrezueta

C.I: 010652307-9



Universidad de Cuenca
Clausula de propiedad intelectual

Yo, **JAVIER ANTONIO ULLOA ORDOÑEZ**, autor del proyecto de Intervención **“ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS A BASE DE CARNE DE LLAMA COMO APOORTE A LA CHARCUTERÍA”**, certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, 1 de marzo de 2017.



Javier Antonio Ulloa Ordoñez

C.I: 010547667-5



Universidad de Cuenca
Clausula de propiedad intelectual

Yo, **NANCY ALEXANDRA NARVÁEZ BERREZUETA**, autora del proyecto de Intervención **“ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS A BASE DE CARNE DE LLAMA COMO APOORTE A LA CHARCUTERÍA”**, certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autora.

Cuenca, 1 de marzo de 2017.

Nancy Alexandra Narváez Berrezueta

C.I: 010652307-9



AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer primeramente a Dios por darme salud y fortaleza. De igual manera a mi familia por el apoyo y la ayuda que me brindaron en la realización del presente proyecto. A mi madre Nancy por estar siempre apoyándome en toda mi carrera, a mi padre Edgar por la incondicional ayuda que me supo dar en este largo camino estudiantil.

Un sincero agradecimiento a la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad y a sus docentes que contribuyeron a la realización de esta investigación.

Un agradecimiento inmenso a la Mg. Clara Sarmiento directora y asesora de este proyecto, quién nos guió con mucha paciencia y afán, y nos brindó su apoyo.

Alexandra Narváez



AGRADECIMIENTO

Quiero expresar mi más grande agradecimiento primeramente a Dios y a toda mi familia por confiar en mí y apoyarme siempre a pesar de los momentos más difíciles que se presentó en mi vida, en especial a mis padres que estuvieron todo el tiempo conmigo. También a mi hermano Freddy, mi cuñada Patricia y sobrinas Karen y Carolina que me acompañaron todo este tiempo a la búsqueda de información para la elaboración de este proyecto entre risas y más risas, también agradezco a mi prima Génesis que me supo escuchar y por todos sus consejos que me dio en momentos que más lo necesitaba.

Un eterno agradecimiento a la Mg. Clara Sarmiento directora y asesora de este proyecto que nos apoyó en el proceso de elaboración del mismo y nos contribuyó con mucho afán la información para la investigación.

Mi sincero agradecimiento a los docentes de la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad que durante todos estos años de estudio nos brindaron sus conocimientos, consejo y recomendaciones para superarnos en lo personal y profesional.

Javier Ulloa



DEDICATORIA

Quiero dedicar este proyecto a mis queridos padres que con su amor y paciencia me apoyaron durante estos años de estudio. De igual manera a mi abuelita Carmen que está en el cielo y sé que estaría orgullosa de mi. También a mi hermana Gabriela que siempre con voz de aliento me impulso a seguir adelante y a mi sobrinito Lucas.

Alexandra Narváez



DEDICATORIA

Quiero dedicar este proyecto a mis compañeros y amigos que creyeron que era posible esta investigación, igualmente a las personas que no creyeron, pero especialmente dedico mi trabajo a mis padres y mis hermanos quienes me alentaron e impulsaron a seguir adelante y nunca rendirme ante los obstáculos que se presentan en la vida, así también dedico a mis cuñadas y sobrinas que estuvieron presente y que forman parte de este proyecto.

Javier Ulloa

INTRODUCCIÓN

La llama o su nombre científico *Lama Glama*, cuyo origen se remonta a más de 5000 años, fue el principal animal de carga y alimento de los indígenas andinos, actualmente se constituye en la mejor carne con alto contenido proteínico señala Duccio Bonavia, ya que la carne de este animal es muy agradable hasta los 3 primeros años después adquiere el sabor de la clase de hierbas con que se alimenta.

En Ecuador el consumo de la carne de llama es muy limitado, podría asumirse que es debido al desconocimiento de sus beneficios nutricionales.

Actualmente la carne se está abriendo espacio en las provincias de Chimborazo y Bolívar con una amplia variedad de productos derivados como: cecinas, jamones, salchichas de distintos tipos, ahumados, surtidos en embutidos, chorizos de freír, pernils, etc.

El embutido es la carne, procesada, picada y condimentada, que luego es introducida o embutida a presión en piel de tripas de cerdo o vaca. Las tripas pueden ser sintéticas (de colágeno, celulosa o plástico) o naturales.

La idea de meter la carne en estas tripas es mantener los alimentos mejor conservados por un tiempo más prolongado; para ello también se combina la carne con sales, nitratos, antioxidantes, fosfatos y nitritos, entre otros.

Los embutidos se introdujeron en el Ecuador hace aproximadamente 85 años y desde entonces han sido un elemento esencial en su alimentación. (Bonavia, 496-497).



La producción de embutidos de llama en el Ecuador se lo realiza de forma artesanal en la parroquia Simiatug y Salinas de la provincia de Bolívar, la cual son distribuidos y comercializados a Guaranda, Riobamba y Ambato donde tienen gran aceptación de los mismos.

CAPÍTULO I

ESTUDIO GENERAL DE LA LLAMA (*Lama Glama*)

1.1 Camélidos en el Ecuador

Los camélidos surgieron en Norte América aproximadamente hace 3 millones de años al final del Plioceno y a inicios del Pleistoceno. Debido a estos cambios climáticos un grupo de camélidos migró a Asia y África por el puente del estrecho de Behring donde se formó la tribu de los camelini: camello (*camelus bactrianus*) el que posee dos jorobas y el dromerario (*camelus dromerarius*) el de una sola giba, y un segundo grupo migró hacia Sudamérica a través del istmo de Panamá donde formaron la tribu de los Lamini de la cual surgieron la vicuña (*Vicuña vicugna*) y guanaco (*Lama guanicoe*) siendo de especie silvestre; mediante la domesticación de la vicuña surgió la alpaca (*Lama pacos*) y de la domesticación del guanaco se obtuvo la llama (*Lama glama*) (Vilá, 14-15).

En el Ecuador existe muy poca información sobre la presencia de estos animales en la antigüedad, lo único que se conoce es que en Cotacollao fueron descubiertos restos de fauna que se podría decir que pertenecen a llamas y alpacas.

De lo que si se está seguro es que los camélidos en el período incaico fueron aprovechados para pastoreo y en la artesanía textil y también consumían su carne fresca o en charqui (Docente con voz).

Cuadro N. 1

TAXONOMÍA DE LA LLAMA

REINO	Animal
FILO	Cordados
SUBFILO	Vertebrados
CLASE	Mamíferos
ORDEN	Artiodáctilos
FAMILIA	Camélidos
TRIBU	Lamini
GENERO	Lama
ESPECIE	Lama Glama

Elaborado por Alexandra Narváez, Javier Ulloa

Foto N. 1



Fuente: Javier Ulloa
Lugar: Quimsacocha
Fecha: 13 de abril de 2016

1.1.1 Cuidado, alimentación y control de la llama

1.1.1.1 Crías

Las crías hembras cuando cumplen el año de edad se venden para futuras reproductoras del mismo modo los machos que cumplen con buenas características sirven como reproductores a los tres años de edad.

1.1.1.2 Corrales y cercas

Es importante construir un corral con un techo para que los animales puedan refugiarse cuando hay lluvia, viento, etc. Además ciertos corrales sirven para protección en la noche de los depredadores como por ejemplo pumas, perros y lobos del páramo, sirven también para aislar a los animales enfermos de los sanos, es necesario para la separación de machos y hembras, las cercas facilita la selección y manejo de la manada.

El espacio que necesitan las llamas es de tres metros cuadrados por animal y pueden ser contruidos con materiales de la zona, estas cercas facilitan el pastoreo y el manejo de la manada, para esto se usa alambres lisos de cuatro filas.

Foto N. 2



Fuente: Javier Ulloa
Lugar: Quimsacocha
Fecha: 13 de abril de 2016

Foto N.3



Fuente: Javier Ulloa
Lugar: Quimsacocha
Fecha: 13 de abril de 2016

1.1.1.3 Bebederos

Los bebederos según se observó, los cuidadores utilizan llantas viejas cortadas por la mitad u otro recipiente como tinas de caucho o plástico.

1.1.1.4 Alimentación

La preferencia alimenticia de las llamas son los pastos fibrosos y los matorrales, es muy importante que los animales consuman una mezcla forrajera, cereales, legumbres y malezas porque permite tener un equilibrio nutricional, además se debe administrar un puñado de sales minerales diario por animal para corregir ciertas deficiencias de vitaminas y minerales.

1.1.1.5 Identificación

Para la identificación de las llamas se realiza inmediatamente cuando la cría ha nacido mediante ciertas señales a partir de los dos meses de edad o cuando se va a realizar el destete, se realiza la identificación definitiva por medio de aretes plásticos que se colocan en la oreja izquierda las hembras y en la oreja derecha los machos.

Foto N. 4



Fuente: Javier Ulloa
Lugar: Quimsacocha
Fecha: 13 de abril de 2016

1.1.1.6 Castración

Es necesario extirpar los testículos de los machos que no son aptos para la reproducción ya que al no realizar esto la carne adquiere un mal olor y sabor.

1.1.1.7 Manejo sanitario

Un animal recién traído, no es recomendable introducirlo dentro de la manada, primero es preferible ponerle en cuarentena para evitar el contagio de parásitos, piojos, pulgas, garrapatas y sarna al resto de animales (Intiñan criadores de llamas).

1.1.1.8 Faenamiento

El Faenamiento de la llama es similar a la res, ingresa al camal donde se procede a noquear al animal con la llamada “Pistola Noqueadora” la cual hace que el animal quede inconsciente, luego se lo atan las patas traseras para alzarlo con un gancho. Una vez realizado esto se degolla y se espera un momento para que caiga la sangre, terminado esto se puede cortar la cabeza y las patas.

Foto N. 5



Fuente: Javier Ulloa

Fecha: 30/08/2016

El siguiente paso es quitar el cuero del animal, se lo realiza cuidadosamente de forma manual por ser más dura que la res.

Foto N. 6



Después se abre el estómago de la llama para sacar todo el menudo y se lo tira por tener un fuerte olor.

A continuación se lava el interior, y se procede a cortar en dos partes con máquinas especiales, y se lo sigue lavando.

Foto N. 7



Fuente: Javier Ulloa

Fecha: 30/08/2016

Finalmente pasa a un cuarto para ser pesado y luego despedazado.

Foto N.8



Fuente: Javier Ulloa

Fecha: 30/08/2016

1.2 Consumo de la carne de llama

En los últimos años la carne de llama fue ganándose un lugar y la cocina gourmet admitió esta carne junto con los cultivos andinos en restaurantes de Latacunga, Ambato, Riobamba y Baños, aprovechando el auge turístico del momento.

1.2.1 Valor nutritivo de la carne de llama.

Por 100 gramos:

Tabla N. 1

VALOR NUTRITIVO DE LA CARNE DE LLAMA	
NUTRIENTES	CANTIDAD
Energía	279 g
Proteína	57.7 g
Grasa Total (g)	3.60 g
Calcio (mg)	37 mg
Glúcidos	1.1 g
Hierro (mg)	6.5 mg
Vitamina C (mg)	6.8 mg

Elaborado por Alexandra Narváez, Javier Ulloa

1.2.2 Propiedades organolépticas de la carne de llama.

1.2.2.1 Color:

La carne normal de llama se caracteriza por su color rojo cereza claro pero el color puede variar a un tono más oscuro, esto se da por factores tales como: edad, alimentación, contaminación y estado patológico.

1.2.2.2 Olor y sabor:

La carne de llama tiene un olor sui generis el cual depende de la alimentación y del sexo, al igual que su sabor depende exclusivamente del tipo de alimento siendo común pastos ricos en hierbas aromáticas donde adquiere nuevos aromas y sabores.

1.2.2.3 Textura:

La textura de la carne de llama es suave, de consistencia firme al tacto, tanto en el tejido muscular como en la grasa (Oyagüe, 22).

1.2.3 Cuadro nutricional comparativo entre las carnes de res, cerdo y ave.

Por cada 100 gramos

Tabla N. 2

CUADRO NUTRICIONAL COMPARATIVO				
	Llama	Res	Cerdo	Ave
Proteínas	24.82 g	21.01 g	19.37 g	21.87 g
Grasas	3.69 g	9.85 g	29.06 g	3.75 g
Calorías	100 g	240 g	275 g	140 g
Colesterol	0.16 g	90 g	98 g	85 g

Elaborado por Alexandra Narváez, Javier Ulloa

CAPÍTULO II

SONDEO DE ACEPTACIÓN DE LA PROPUESTA GASTRONÓMICA

2.1 Segmentación del Mercado

Una parte del mercado se compone de compradores o consumidores y estos se diferencian en una o más formas, algunas pueden ser en relación a sus deseos, a sus recursos económicos, a sus ubicaciones de residencia, a sus actitudes y sus prácticas de compra o consumo, es así que la segmentación es el proceso de dividir el mercado en grupos de consumidores que se parezcan más entre sí en relación con algunos o algún criterio razonable.

Por tales motivos y para el presente estudio se han utilizado dos bases para segmentar el mercado al cual va a ir dirigido el proyecto:

Segmentación geográfica

Segmentación por condición de actividad (demográfica)

a. Segmentación Geográfica

Los clientes a los cuales se va a dirigir el proyecto son personas de la provincia del Azuay principalmente de la ciudad de Cuenca, a continuación se presenta en el cuadro la población de Cuenca según el INEC.

Tabla N. 3
PROYECCIÓN POBLACIÓN DE CUENCA 2016-2017

AÑO	POBLACION
	SEGÚN EL INEC
2016-2017	591.996

Fuente: Sistema Nacional de Información
Elaborado por Alexandra Narváez, Javier Ulloa

El total de la población del cantón Cuenca proyectado para el 2010 es 505.585 habitantes siendo este el público objetivo del presente proyecto, esta segmentación de mercado busca satisfacer necesidades de clientes potenciales en un mercado bien definido.

b. Segmentación por condición de Actividad Económica (demográfica)

Para identificar mejor nuestro público objetivo se procede a realizar una nueva segmentación que complementará a la anterior, como es la segmentación por condición de actividad de la población: ya que el producto del presente proyecto considera un precio accesible, y está dirigido a personas económicamente activas y de nivel socio económico medio y medio-alto.

ESTRUCTURA DE LA POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA 2010

Tabla N. 4

POBLACIÓN TOTAL SEGÚN GRUPOS DE EDAD 2010		PEA
POR CONDICIÓN DE ACTIVIDAD (10 años en adelante)		
Hombre		128.485
Mujer		102.587
Total		231.072

Fuente: Censo de Población y Vivienda (CVP) 2010

Elaborado por Alexandra Narváez, Javier Ulloa

La estructura de la población económicamente activa suma un total de 231.072 habitantes en la ciudad de Cuenca.

2.1.1 Análisis de oferta

En el caso del presente proyecto se adapta básicamente a una oferta del tipo monopólica, ya que en la ciudad de Cuenca no existen productores de embutidos con carne de llama, solamente en las provincias de Chimborazo y Bolívar producen y consumen estos productos, ni tampoco los distribuyen al resto del país.

También podríamos decir que el proyecto resulta una oferta competitiva pero no de manera directa sino indirecta porque en Cuenca existen embutidoras tal como señalamos anteriormente que no elaboran sus productos con carne de llama sino con otros tipos de carne (res, cerdo, pollo).

FORTALEZAS Y DEBILIDADES DEL PRODUCTO FRENTE A LA COMPETENCIA

Debilidades

El producto posee una debilidad de publicidad ya que solo ciertas personas tienen un conocimiento sobre la carne de llama.

- La carne de llama es escasa en los mercados de Cuenca.
- Que el producto llegue a descomponerse por la escasa compra o adquisición de éste.

Oportunidades

- Lograr un mejor impacto visual con nuevas presentaciones e innovaciones para que el cliente se sienta conforme con sus compras.
- Al ser un producto que pocos conocen en la ciudad de Cuenca, por el momento seríamos los únicos productores de esta clase de embutidos.

Fortalezas

- El segmento del mercado está dirigido al público en general; la cual presenta una gran acogida hacia el producto según nos indica el resultado de las encuestas.
- Según las investigación la carne de llama es muy nutritiva siendo una buena alternativa de consumo a aquellas personas que presentan niveles de colesterol alto.

Amenazas

- Preferencias en el mercado por consumir los productos tradicionales.
- Por ser un producto nuevo, el consumo al inicio será en muchos casos esporádico.

2.1.2 Análisis de demanda

En base a la encuesta realizada (anexo N. 6) para determinar la demanda que tendría los embutidos elaborados en base a carne de llama, se puede evidenciar que el producto si tendría acogida en la ciudad de Cuenca,

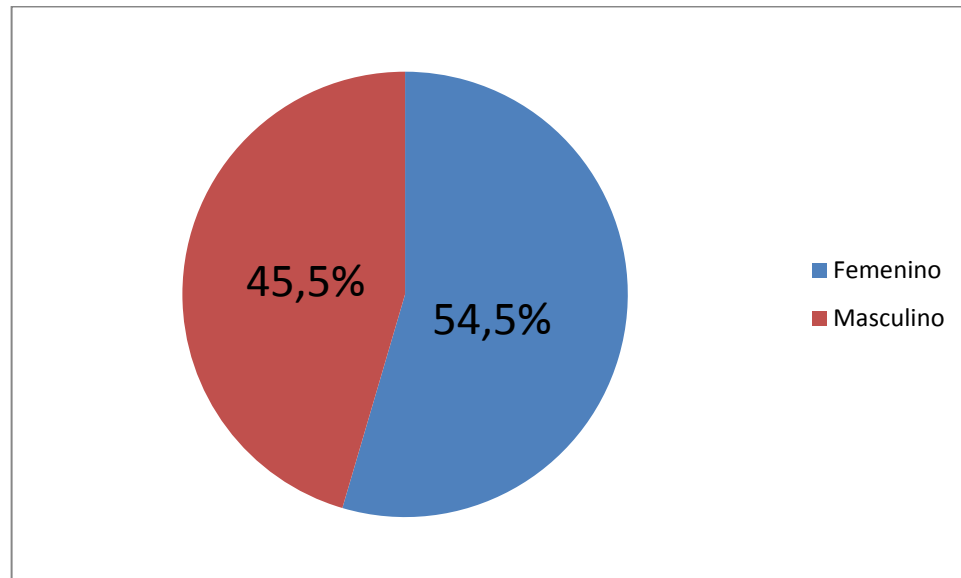
La encuesta que se realizó a 55 personas dentro de la ciudad de Cuenca.

2.1.2.1 Tabulación de las encuestas

Pregunta 1.-

Sexo

Gráfico N. 1



El gráfico N. 1, evidencia que el 54,5% de los encuestados son mujeres y el 45,5 % son hombres.

Pregunta 2.-

Edad

Según señala la encuesta realizada están en un rango de edad de 15 a 50 años.

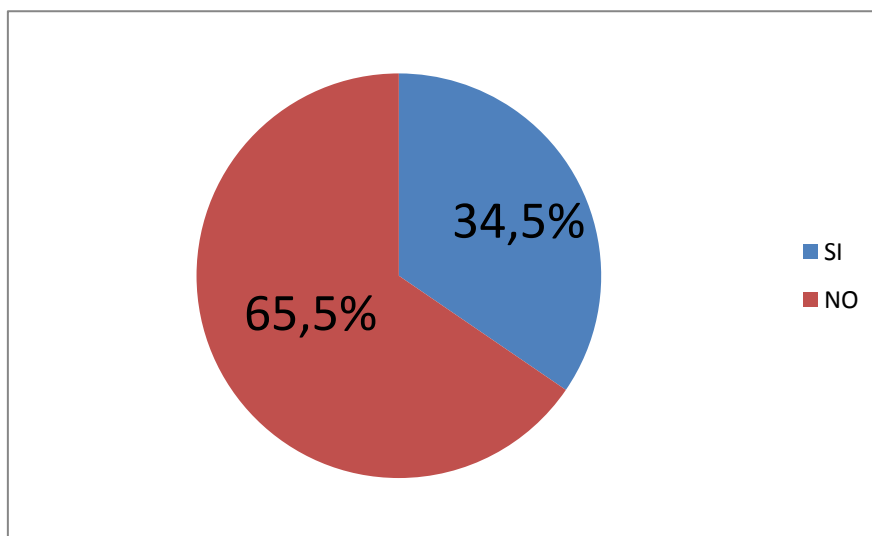
Pregunta 3.-

¿Ha escuchado hablar de las ventajas de la carne de llama?

Tabla N. 5

Respuesta	Cantidad	Porcentaje %
SI	19	34,5
NO	36	65,5
TOTAL	55	100

Gráfico N. 2



El gráfico N. 2 señala si las personas tienen algún conocimiento sobre las ventajas de la carne de llama, una vez realizada la tabulación se puede indicar que el 65,5% de los encuestados no han escuchado hablar sobre las ventajas que tiene esta carne y el 34,5% si tienen conocimiento.

Pregunta 4.-

¿Qué opinión tiene de esta? (en caso de haber contestado SI a la pregunta anterior)

En base a la pregunta anterior las 19 personas que contestaron SI, sus respuestas coinciden con que la carne de llama es más saludable, deliciosa y nutritiva.

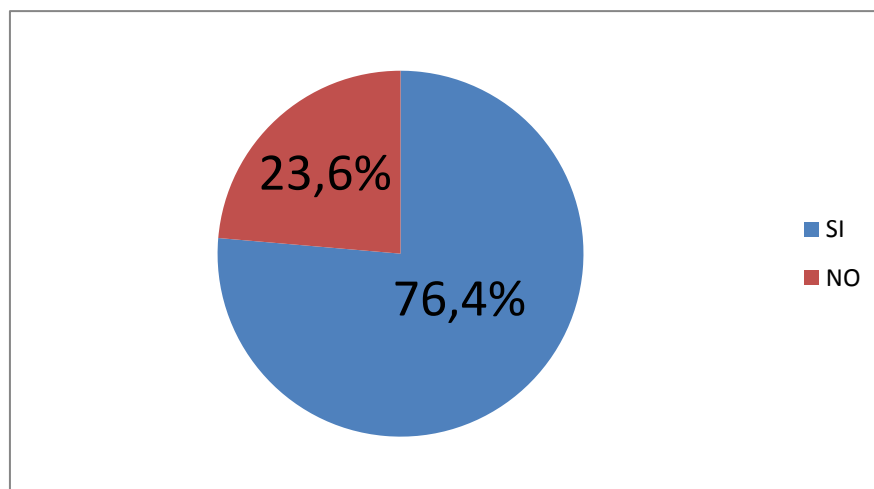
Pregunta 5.-

¿Consumiría usted un embutido elaborado con carne de llama?

Tabla N. 6

Respuesta	Cantidad	Porcentaje %
SI	42	76,4
NO	13	23,6
TOTAL	55	100

Grafico N. 3



En base a esta pregunta para saber si el público le interesaría probar una nueva clase de embutido, se puede señalar que el 76,4% de personas encuestadas si estaría dispuesto y el 23,6% no lo desea.

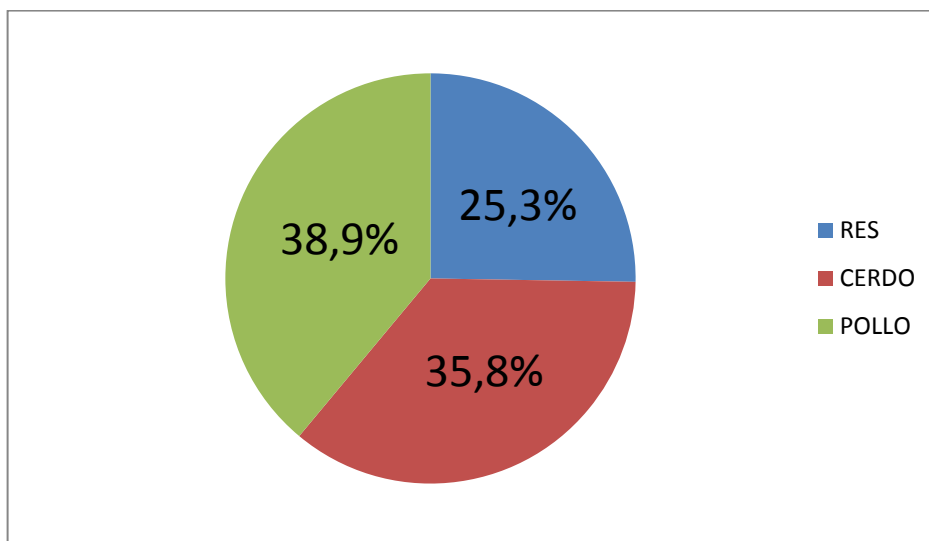
Pregunta 6.-

¿Cuál es el tipo de carne embutida que prefiere?

Tabla N. 7

Respuesta	Cantidad	Porcentaje %
RES	24	25,3
CERDO	34	35,8
POLLO	37	38,9
TOTAL		100

Gráfico N. 4



Actualmente en el mercado existe una extensa variedad de embutidos que se ofrecen al público, razón por la cual con esta pregunta se pretende identificar el grado de aceptación, a través de la tabulación se verificó que el 38,9% prefiere carne de pollo, luego le sigue la de cerdo con el 35,8%, y por último el 25,3% elige la de res.

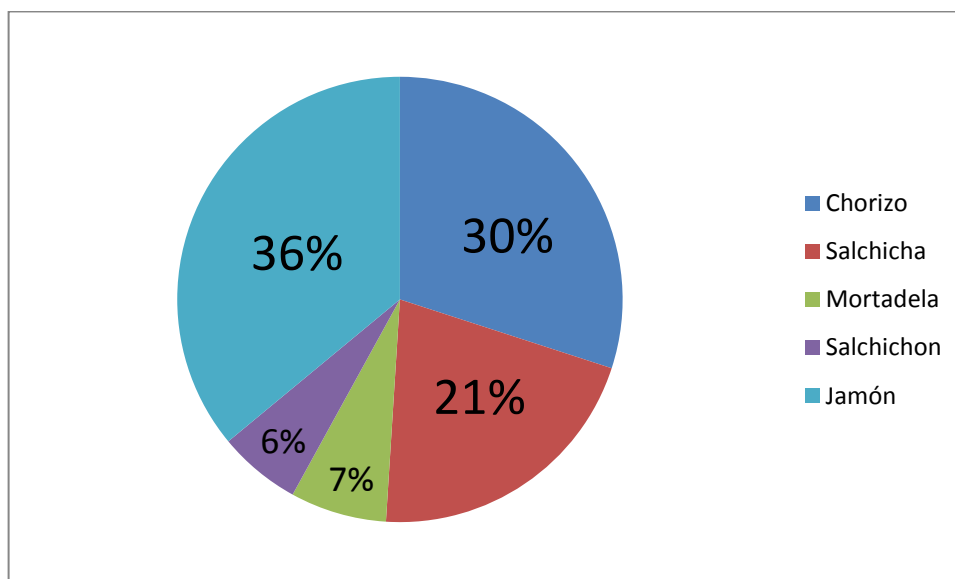
Pregunta 7.-

¿Qué productos de carne de llama procesada le gustaría consumir?

Tabla N. 8

Respuesta	Cantidad	Porcentaje %
Chorizo	30	30
Salchicha	21	21
Mortadela	7	7
Salchichón	6	6
Jamón	36	36
TOTAL		100

Gráfico N. 5



Los resultados de esta pregunta permiten determinar que el 36% consumiría jamón, el chorizo tuvo una aceptación de un 30%, el 21% preferiría salchicha, el 7% la mortadela y con un 6% salchichón.

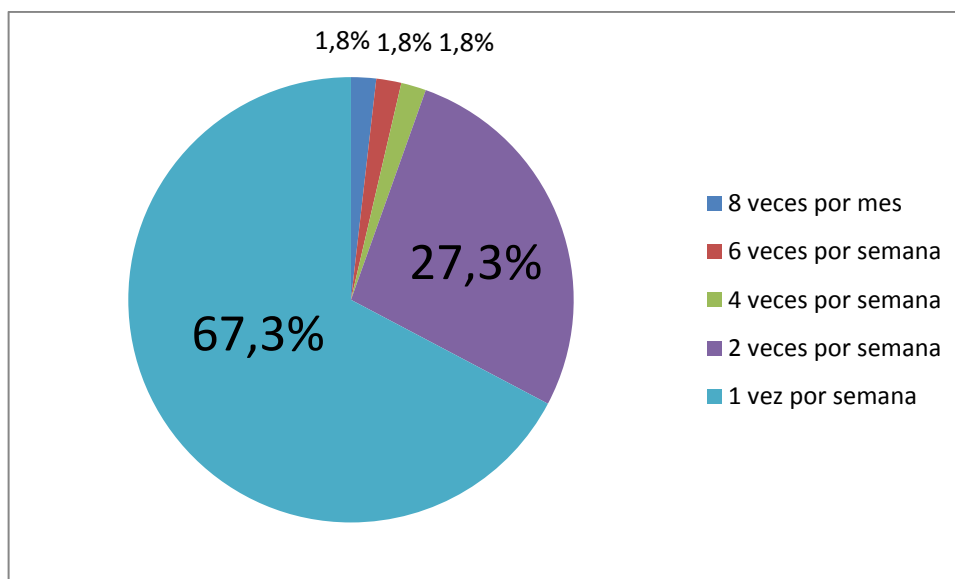
Pregunta 8.-

¿Con qué frecuencia consumiría carne de llama procesada?

Tabla N. 9

Respuesta	Cantidad	Porcentaje %
8 veces por mes	1	1,8
6 veces por semana	1	1,8
4 veces por semana	1	1,8
2 veces por semana	15	27,3
1 vez por semana	37	67,3
TOTAL	55	100

Gráfico N. 6



Esta pregunta se la estableció con el fin de determinar la frecuencia con la que el público consumiría carne de llama procesada (embutidos), una vez tabulados los datos se determinó que el 67,3% de los encuestados consumiría una vez por semana, el 27,3% dos veces por semana, con el 1,8% preferiría consumir 4 o 6 veces por semana y los que consumirían 8 veces por mes igualmente con el 1,8%.

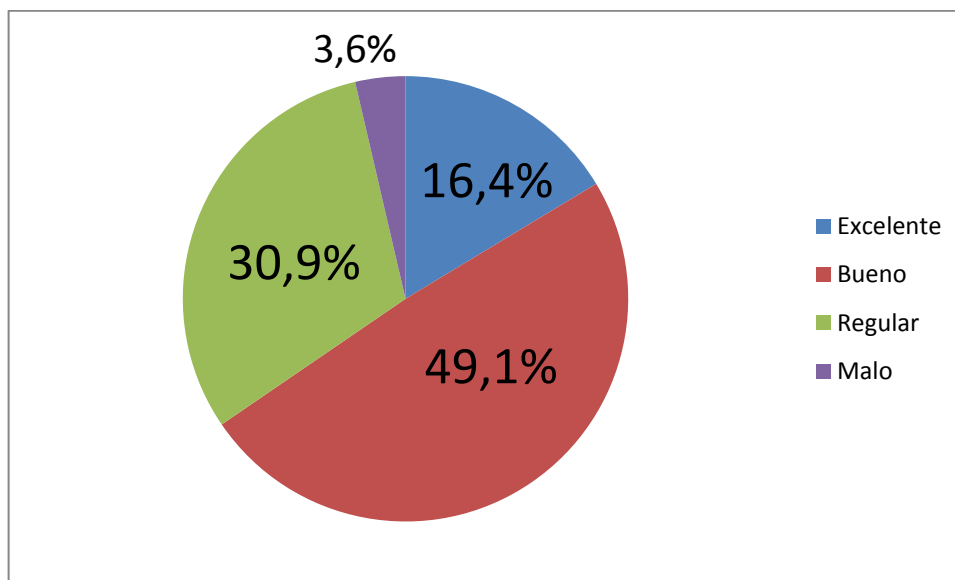
Pregunta 9.-

Piensa usted que consumir productos elaborados a partir de la carne de llama es:

Tabla N. 10

Respuesta	Cantidad	Porcentaje %
Excelente	9	16,4
Bueno	27	49,1
Regular	17	30,9
Malo	2	3,6
TOTAL	55	100

Gráfico N. 7



Según la tabulación de esta pregunta determinamos que a un 49,1% les parece que consumir productos elaborados con carne de llama es bueno, el 30,9% cree que es regular, el 16,4% les parece excelente y el 3,6% cree que es malo.

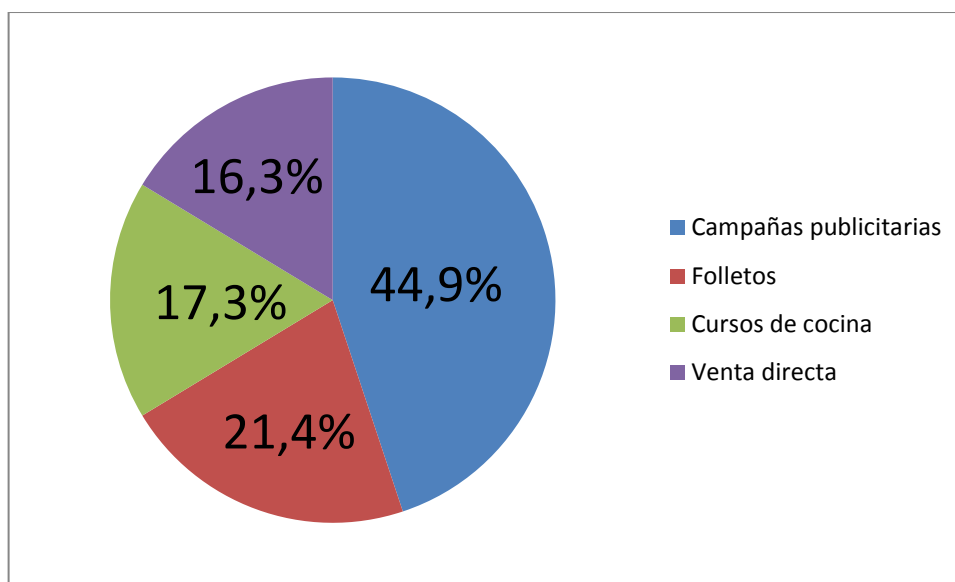
Pregunta 10.-

¿Cómo cree usted que se podría incentivar la población a consumir carne de llama?

Tabla N. 11

Respuesta	Cantidad	Porcentaje %
Campañas publicitarias	44	44,9
Folletos	21	21,4
Cursos de cocina	17	17,3
Venta directa	16	16,3
TOTAL		100

Gráfico N. 8



Con las respuestas de esta pregunta para saber cómo impulsar el consumo de embutidos con carne de llama, el gráfico N. 8 señala que el 44,9% piensa que es preferible incentivar con campañas publicitarias, el 21,4% mediante folletos, el 17,3% estaría de acuerdo con los cursos de cocina y el 16,3% con venta directa.

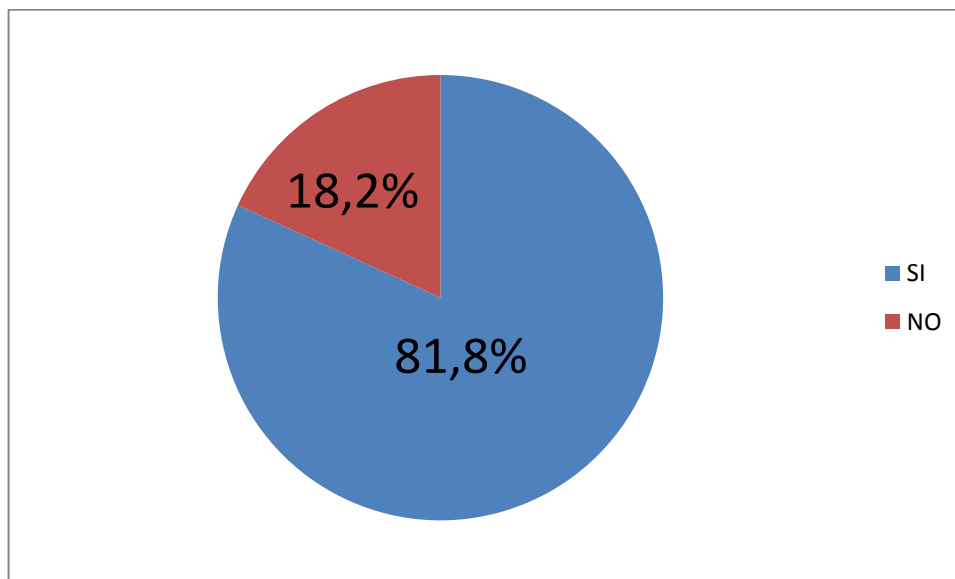
Pregunta 11.-

¿Le gustaría encontrar en el mercado estos productos?

Tabla N. 12

Respuesta	Cantidad	Porcentaje %
SI	45	81,8
NO	10	18,2
TOTAL	55	100

Gráfico N. 9



De acuerdo a lo establecido con esta pregunta se puede determinar que el 81,8% si le gustaría poder encontrar estos productos en el mercado, mientras que el 18,2% no.

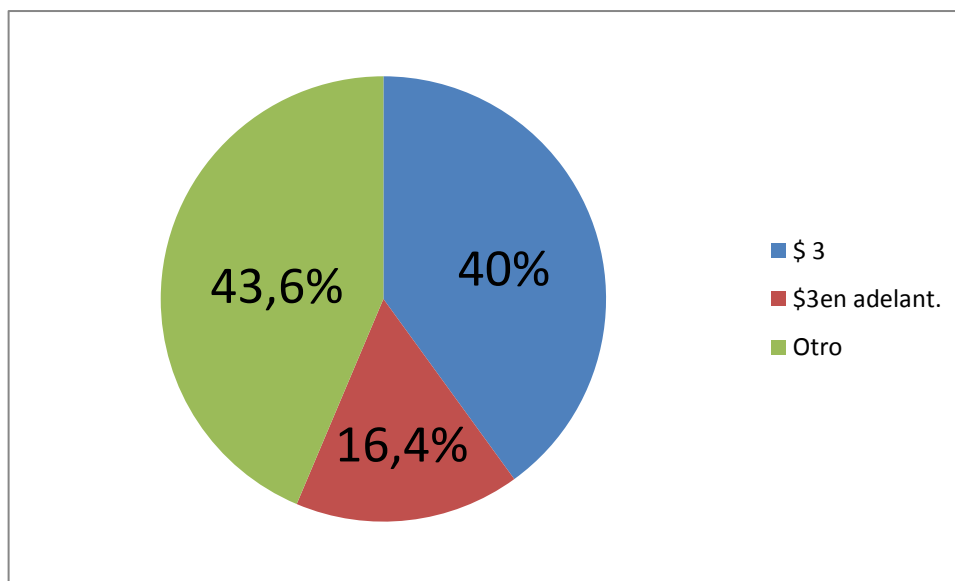
Pregunta 12.-

¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por 1 libra de jamón de carne de llama?

Tabla N. 13

Respuesta	Cantidad	Porcentaje %
\$ 3	22	40
\$3en adelante	9	16,4
Otro	24	43,6
TOTAL	55	100

Gráfico N. 10



Esta pregunta se la estableció a fin de conocer cuál es la cantidad monetaria que los consumidores estarían dispuestos a pagar por una libra de jamón de carne de llama, siendo así que una vez tabulados los datos se obtuvo que el 40% de los encuestados estaría dispuesto a pagar \$3 por la libra, el 16,4% pagaría más de \$3, mientras que el 43,6% pagaría otros valores menores a \$3.

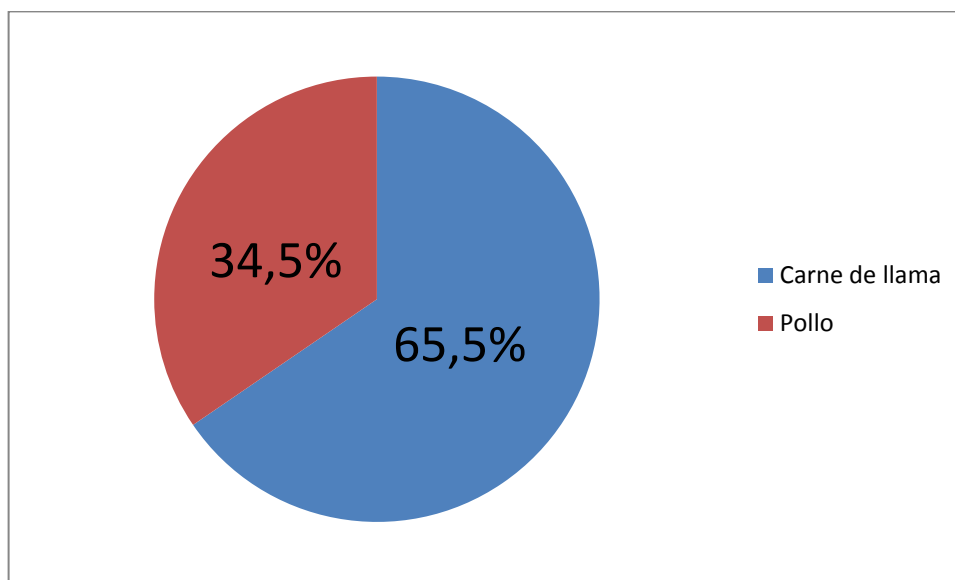
Pregunta 13.-

Teniendo en cuenta las propiedades nutricionales de la carne de llama y del pollo, ¿cuál preferiría más?

Tabla N. 14

Respuesta	Cantidad	Porcentaje %
Carne de llama	36	65,5
Pollo	19	34,5
TOTAL	55	100

Gráfico N. 11

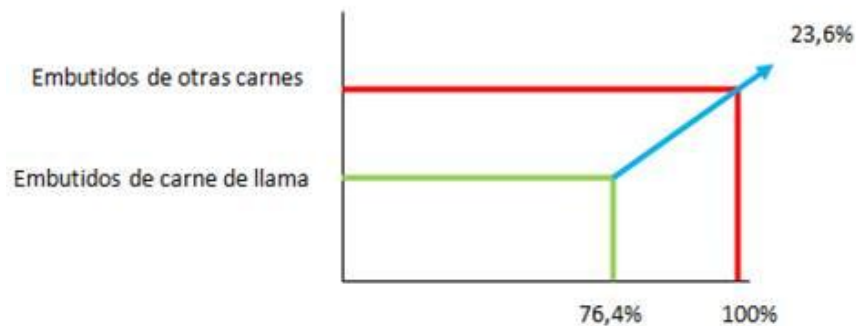


Tabuladas las respuestas de esta pregunta para saber qué tipo de carne preferirían las personas encuestadas y ya conociendo los beneficios nutricionales de la carne de llama se puede determinar que el 65,5% si prefieren la carne de llama y el 34,5% se quedan con la carne de pollo.

2.1.3 Balance demanda-oferta/ Mercado Potencial

Los embutidos de llama al ser un producto novedoso, “raro” en la ciudad de Cuenca, no tienen un posicionamiento en el mercado, debido a que la gran parte de la población prefiere adquirir más los productos tradicionales, producidos por las empresas locales (Piggis, la Italiana, la Europea, etc.), resultando ser una competencia indirecta, Las encuestas demostraron que el público si está dispuesto a consumir este nuevo producto , por tener precios accesibles al bolsillo del consumidor.

Gráfico N. 12



Elaborado por Alexandra Narváez, Javier Ulloa

En el cuadro anterior se puede observar, que de los 100% de personas que consumen embutidos de otras carnes, un 76,4% está dispuesto a probar embutidos elaborados a base de carne de llama, y la flecha azul indica que el 23,6% no la consumiría.

2.1.4 Análisis de Precios y Comercialización

Tabla N. 15

ANÁLISIS DE PRECIOS DE LAS CARNES	
	Precio/Kilo
Llama	\$3,00
Res	\$6,60
Cerdo	\$5,50
Pollo	\$3,08

Elaborado por Javier Ulloa

En la tabla N. 15 se puede observar que el precio por kilo de carne de llama es mucho más barata que las otras carnes.

Comercialización

La carne de llama se comercializa en los países de Bolivia, Argentina, Perú, Chile, Ecuador, siendo Bolivia el mayor productor de carne de llama en el mundo y que cuenta con alrededor de 3 millones de cabezas de ese camélido, distribuidos en todo su territorio.

En el caso de Ecuador, actualmente en las provincias de Bolívar, Chimborazo y en la ciudad de Quito el consumo de carne de llama se va ampliando, debido a la divulgación y promoción de los beneficios tanto nutricionales como digestivos por parte de organizaciones públicas y privadas.

En la ciudad de Cuenca no se han dado promociones ni siquiera información sobre el tema.

CAPÍTULO III

TÉCNICAS DE CHARCUTERÍA Y ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS CON CARNE DE LLAMA

3.1 Antecedentes del consumo de embutidos en el Ecuador

En el país la actividad de fabricación de embutidos tiene más de 85 años, existen criaderos y granjas especializadas para el tratamiento de cerdos, reses y aves, usados como materia prima para la elaboración embutidos.

Según el INEC estos productos están entre los más demandados por los hogares y pueden significar un gasto del 19% del ingreso de las familias.

El negocio de embutidos mueve unos 120 millones de dólares al año, con un consumo de 3kg por persona y se estimó que el mercado creció en un 5% anual. Para este año se calculó que en el Ecuador existen 130 marcas que producen un 60% de los productos en forma industrial y un 40% de manera informal, además que el 75% de producción nacional es de mortadelas y salchichas (Diario Hoy).

En el Ecuador, de acuerdo a la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (Ensanut), el consumo de carnes y embutidos, como la salchicha, jamón y sus similares, varía según la edad. Los hombres de 31 a 50 años comen 183 gramos al día y las mujeres 144 gramos. Ambos son el grupo más numeroso en cuanto a consumo. En promedio general, los ecuatorianos consumen 142 gramos de carnes y salchichas al día.

En lo que respecta a productos elaborados con carne de llama se puede decir que en la comunidad de Yuraucsha, de la parroquia Salinas de Guaranda en Bolívar, se ha otorgado un valor agregado a la preparación de la carne de este camélido a través de la elaboración de embutidos, los mismos que son realizados en la planta de procesamiento de la comunidad. También su carne se está abriendo mercado en Chimborazo (El Telégrafo).

3.2 Características de los embutidos: (ingredientes, especias, hierbas)

Para la elaboración de nuestros embutidos se utilizarán diferentes clases de ingredientes, especias y hierbas dándole de esta manera un sabor diferente, único y nuevo a estos productos, de tal manera que a continuación se detallará el uso alimenticio de estos ingredientes:

3.2.1 Acelga

Uso alimenticio: Se consume normalmente cocida y aderezada como hervido, o bien como acompañante de carnes, pescados, etc. Su sabor es semejante al de las espinacas pero algo más suave.

Imagen N. 1



Fuente propia: autores

3.2.2 Orégano

Se utiliza como aromatizante para condimentar guisos, bien sea seco o verde. Resulta muy aromático y refrescante en ensaladas y le da un muy buen sabor a la carne, pescados, arroces, aves, etc (www.ecoagricultor.com).

Imagen N. 2



3.2.3 Achiote

Es muy utilizado como colorante alimentario, también como especia o condimento. Este colorante natural se puede encontrar en polvo, en pasta o las propias semillas. Las semillas se pueden moler para su uso o únicamente incorporarlas a la elaboración para que aporten su color y posteriormente retirarlas (micocinavegetariana.com).

Imagen N. 3



Fuente propia: autores

3.2.4 Romero

Es un fantástico condimento que resalta el sabor de las comidas, especialmente con carnes estofadas o a la parrilla.

Se puede utilizar también para macerar aceites (Botanical-Online)

Imagen N. 4



Fuente propia: autores

3.2.5 Tomillo

Aromatiza y potencia el sabor del vino tinto, mejora notablemente las salsas y es un condimento extraordinario de verduras rellenas, guisos, arroces, caldos, aves, cordero o pescados (www.regmurcia.com).

Imagen N. 5



Fuente propia: autores

3.2.6 Ajo

El ajo se emplea en la cocina como un saborizante natural, también se emplea como condimento en pastas, carnes y pescados a la parrilla, etc. Se puede macerar en aceite de oliva para aliñar ensaladas (www.consumer.es).

Imagen N. 6



Fuente propia: autores

3.2.7 Sal en grano

Su utilización también resulta fundamental en el proceso de elaboración de productos tan característicos y reconocidos de la gastronomía como el jamón, los embutidos o el queso. (www.salmontemar.com).

Imagen N. 7



Fuente propia: autores

3.2.8 Cerveza Negra

Para los marinados: Es la forma más fácil de usar cerveza.

Para los alimentos fritos: Utiliza agua mineral y cerveza ligera para hacer tempura, pues la carbonatación permite que la masa se dore mejor y más rápido. Es especial para hacer masas ligeras.

Sirve para ablandar la carne y que esté más jugosa (sevilla.abc.es).

Imagen N. 8



Fuente propia: autores

3.2.9 Ají Rocoto

Se le usa en forma fresca y procesada bajo diversas modalidades: deshidratado o seco, ahumado, entero, picado, congelado, enlatado, en encurtidos, en salsas, etc (<http://huertodeurbano.com/>).

Imagen N. 9



Fuente propia: autores

3.2.10 Pimienta Negra

Presenta un sabor fuerte, picante y es muy aromática si se muele en el momento de usarse. Se emplea en guisos, estofados, asados, escabeches, salsas, ensaladas, etc (<http://www.regmurcia.com/>).

Imagen N. 10



Fuente propia: autores

3.2.11 Canela

La canela en rama o en polvo se utiliza como complemento para todo tipo de platos, desde entrantes o guisos sobre todo de carne, hasta postres y dulces

navideños. Además aromatiza a la perfección algunas bebidas calientes y frías (<http://www.mis-recetas.org/>).

Imagen N. 11



Fuente propia: autores

3.2.12 Clavo de olor

Se distingue por ser muy aromático. Lo cierto es que el clavo de olor puede estar en preparaciones tanto dulces como saladas.

Sintoniza muy bien con carnes de cerdo, de conejo, carnes de caza, en sazónadores, etc (<http://amantesdelacocina.com/>).

Imagen N. 12



Fuente propia: autores

3.2.13 Arroz

Se lo emplea en cualquier preparación ya sea salada o dulce, y como guarnición (Botanical-Online).

Imagen N. 13



Fuente propia: autores

3.2.14 Cebolla

Se puede comer en caldos, sopas mezclada con otras verduras o sofrita con otros ingredientes como base para guisos, salsas, arroces, platos con pasta, entre otros. También se puede usar como base de una ensalada (www.cocineando.com).

Imagen N. 14



Fuente propia: autores

3.2.15 Humo Líquido

El humo líquido es un producto natural obtenido de la quema controlada de maderas duras seleccionadas,

La aplicación de humo líquido puede ser un componente práctico y beneficioso para productos como los embutidos

Ventajas de usar el humo líquido:

Estandarización en el sabor y color ha ahumado.

Aumento en la vida útil de los productos (revistaalimentos.com).

Imagen N. 15



Fuente propia: autores

3.2.16 Nuez Moscada

Se utiliza en platos de: sopas, salsa bechamel, pasta, flanes, soufflés, purés, cremas saladas, puddings, revueltos, de verduras, rellenos de carne, asados, así como los embutidos, salchichas, mortadelas, etc (<http://www.regmurcia.com/>).

Imagen N. 16



Fuente propia: autores

3.2.17 Comino

Su aroma cálido, penetrante y algo dulzón ha dado lugar tanto a recetas saladas como dulces, condimentando poderosos platos de legumbres, delicados quesos cremosos, carnes de cerdo o cordero, verduras y ensaladas, arroces, salsas picantes o tartas de frutas (<http://www.regmurcia.com/>).

Imagen N. 17



Fuente propia: autores

3.2.18 Semilla De Mostaza

Sus semillas pueden emplearse de diferentes maneras, ofreciendo texturas y aromas muy particulares a los platos que la integran (ecocosas.com).

Imagen N. 18



Fuente propia: autores

3.2.19 Cilantro y Semillas

Las semillas del cilantro son aromáticas y presentan un sabor ligeramente dulce y suave, con cierto matiz a cáscara de naranja.

Resulta adecuado para platos de carne de cerdo y cordero, también se utiliza en la elaboración de algunos embutidos (salchicha y salami), y junto al comino, en algunas conservas y adobos.

Sus hojas pueden ser utilizadas como aromatizante culinarias. Confieren un sabor nuevo a sopas, ensaladas, carnes, etc (<http://www.hogarmania.com/>).

Imagen N. 19



Imagen N. 20



Fuente propia: autores

3.2.20 Vinagre

El vinagre al ser un ingrediente versátil de sus comidas sirve como resaltador del sabor o condimento, un ablandador de las carnes, un perseverante natural de alimentos.

Imagen N. 21



Fuente propia: autores

3.2.21 Soya/Soja

Puede ser comido como vegetal, o triturado e incorporado en tofu, leche de soja y salsa de soja (<http://wwf.panda.org/>).

Imagen N. 22



Fuente: Eroski Consumer

3.2.22 Tomate Riñón

En crudo para ensaladas, ya sea acompañado de otros ingredientes vegetales, quesos o por sí solo, aliñado con aceite de oliva y hierbas aromáticas como orégano, albahaca, tomillo. También en crudo es el ingrediente central de sopas frías, así como para jugos (www.cocineando.com).

Imagen N. 23



Fuente propia: autores

3.2.23 Pimiento Rojo

Se pueden comer crudos en ensaladas o cocinados, asados, en sofritos, fritos y salteados (www.cocineando.com).

Imagen N. 24



Fuente propia: autores

3.2.24 Ajo en Polvo

Ideal para sazonar muchos platos especialmente para pescados al horno o pastas (www.guzmangastronomia.com).

Imagen N. 25



Fuente propia: autores

3.2.25 Vino Tinto

El vino es útil para el marinado de alimentos previamente a cocinarse, con ello, aportamos aroma y conseguimos suavizar su sabor original (burruezocongelados.es).

Imagen N. 26



Fuente propia: autores

3.2.26 Maicena

Se utiliza como harina para masas o como espesante para sopas (biotrendies.com).

Imagen N. 27



Fuente propia: autores

3.2.27 Col Morada

Su sabor es dulzón, muy agradable para consumir en crudo, deliciosa en ensaladas, aportando su sabor, textura y frescor al plato (<http://gastronomiaycia.republica.com>).

Imagen N. 28



Fuente propia: autores

3.2.28 Cebollín

Es ideal para realzar el sabor de sopas, cremas, canapés, ensaladas y carnes; combina muy bien con los huevos, especialmente en tortillas con papas y tomates; queda muy bien cortado finamente y esparcido sobre sopas cremosas (<http://www.eluniversal.com>).

Imagen N. 29



Fuente propia: autores

3.2.29 Pimienta Cayena

Se usa para hacer salsas, estofados, sopas, platos de caza (<http://www.mis-recetas.org/>).

Imagen N. 30



Fuente propia: autores

3.2.30 Arveja

Ideal para ensaladas y sopas, se la puede consumir cocida o cruda, en diferentes platos calientes o fríos, junto con otros productos de naturaleza similar (<http://www.gastronomiaperu.com/>).

Imagen N. 31



Fuente propia: autores

3.2.31 Pepa de zambo

Potencia el sabor de sopas, guisados, puede ser un excelente sustituto del maní.

Imagen N. 32



Fuente propia: autores

3.2.32 Eneldo

Se usa mucho en potajes y guisos de legumbres como las lentejas, porotos, arvejas y debido a sus propiedades hace los platos más digestivos (<http://www.directoalpaladar.com>).

Imagen N. 33



Fuente: www.agrodataperu.com

3.2.33 Naranja

Se puede emplear en infinidad de recetas y platos, tanto dulces como salados. De esta fruta se aprovecha todo, incluso su piel. Su pronunciado aroma y sabor permite perfumar ingredientes y aliños que luego se utilizarán en la cocina (<http://www.consumer.es>).

Imagen N. 34



Fuente propia: autores

3.2.34 Ají Seco

Es un condimento que sirve para aderezar guisos y carnes, así como para dar color a las comidas.

Imagen N. 35



Fuente: www.saludynutriciononline.com

3.2.35 Aguardiente

Los aguardientes se incluyen en recetas de cocina para introducir directamente el sabor particular del aguardiente pero también por sus efectos indirectos en otros sabores y aromas presentes en los ingredientes de cada receta.

Imagen N. 36



Fuente propia: autores

3.2.36 Nitrito de Sodio

Sirve para elaborar la sal de cura que es utilizado para la conservación y curación de carnes y embutidos salados. También controla microorganismos patógenos y otorga el color carasteristico a ciertos productos en especial a los cárnicos. Según la Norma INEN 1338:96, el límite permitido es 125 mg de nitrito de potasio (o de sodio) por Kg. de peso de producto (<http://www.aditivos-alimentarios.com/>).

Imagen N. 37



Fuente: www.quimicaregasa.com

3.2.37 Ácido Ascórbico

Se emplea en panadería, pastelería, jugos, galletas, conservas enlatadas y embutidos. Se usa en productos cárnicos para evitar la formación de nitrosaminas, según la Norma INEN 1338:96, el límite permitido es de 500 mg de ácido ascórbico por Kg. de peso de producto (<http://www.aditivos-alimentarios.com/>).

Imagen N. 38



Fuente: www.quimicaregasa.com

3.2.38 Tripolifosfato

Da un aspecto fresco a la carne y a los mariscos a cambio de ralentizar su deterioro. El producto químico ayuda a conservar el color natural de la carne y del pescado, mejorando sus texturas. Según la Norma INEN 1338:96, el límite permitido es de 3000 mg de tripolifosfato por Kg de peso de producto (<http://www.ehowenespanol.com/>).

Imagen N. 39



Fuente: www.quimicaregasa.com

3.2.39 Conservante Inbac Mda

Conservante para masas con acción bacteriostática (www.alitecnoperu.com).

Imagen N. 40



Fuente: www.quimicaregasa.com

3.2.40 Tripa Sintética

Es un tipo de envoltura empleada para la fabricación de embutidos y puede ser de colágeno, de celulosa o de plástico (www.normalizacion.gob.ec).

Imagen N. 41



Fuente propia: autores

3.2.41 Tripa natural de cerdo

Es la que proviene del tracto intestinal de animales ungulados domésticos o caza de cría para fines alimentarios (www.normalizacion.gob.ec).

Imagen N. 42



Fuente propia: autores

3.3 Técnicas de charcutería para la elaboración de embutidos

3.3.1 Elaboración

A continuación se procede a la elaboración de los embutidos la cual es realizado de manera artesanal es decir manualmente porque no se cuenta con el equipo necesario para producir los embutidos, se detalla las técnicas utilizadas en la producción y se adjunta las fichas técnicas de cada receta de embutido:

Picado de la carne:

Antes de este proceso, la carne tuvo que estar en refrigeración a 4°C y luego se procedió a ser picada, la cual se la efectuó manualmente con cuchillos y tablas de picar.

Molido de la carne:

Primeramente la carne previamente picada se la intentó triturar en un molino de forma manual pero el resultado obtenido fue una masa muy gruesa a más de que el molino se atascaba. Debido a este problema, la carne se procedió a ser triturada en un molino industrial para carnes, el cual este molino se consiguió en un local de cárnicos ubicado dentro del mercado 12 de abril.

La carne picada se la coloca sobre la bandeja de acero inoxidable y con el embutidor de plástico se la empuja hacia los tornillos, los cuales llevan la carne a las cuchillas donde será triturada.

Curado de la carne:

El curado de la carne se lo realiza a temperatura ambiente en salmuera sobre un bowl, donde por cada 1000 gramos de carne se utilizó 3% de sal, 2% de azúcar, 0.2% de tripolifosfato, 0.2% de nitrito de sodio, 0.2% de ácido ascórbico, 0.2% de conservante inbac en 50 ml de agua. Posteriormente a esto la carne curada se la deja reposar por 24 horas en refrigeración a 4°C.

Mezcla de los ingredientes:

Este proceso de mezclado y amasado se lo realiza con el fin de incorporar todos los ingredientes, especias, y la carne curada en salmuera; el tiempo de amasado se lo hizo de 15 a 20 minutos manualmente.

Embutido:

Una vez lista la masa se procedió a llenar en tripas de cerdo y sintética, para ello se lo realizó de forma manual con la ayuda de un embudo y un majador, para cerrar el embutido se utilizó hilo de bridar.

Cocido y ahumado:

Posteriormente al llenado de las tripas los embutidos a excepción del salami y el peperonni, se sometieron a cocción en agua a una temperatura de 75° a 80°C durante 15 a 20 minutos dependiendo del tipo de embutido.

El ahumado se lo realizó a temperatura de 80°C con la incorporación de hierbas, sal en grano y azúcar sobre papel aluminio y luego colocado en una cacerola de acero inoxidable en un tiempo aproximado de 30 a 40 minutos; todo esto con el fin de obtener un sabor y aroma agradable a madera, a más de ser un método de conservación.

Horneado:

Esta técnica fue utilizada con el fin de que ciertos embutidos como el Pepperoni drene el exceso de liquido y grasa que contiene, se lo realizó a temperatura de 120°C por 30 minutos.



Secado y madurado:

Ciertos embutidos rellenos en tripa natural de cerdo fueron sometidos a un proceso de secado y madurado de 3 a 5 días dependiendo del tipo de embutido los cuales fueron colgados sobre una cuerda en un ambiente fresco y seco con el fin de reducir la humedad y la evolución del proceso de maduración.

Refrigerado:

Este es un método de conservación, dependiendo del tipo de embutido puede durar 5 a 7 días en refrigeración y de 15 a 20 días en congelación.

3.3.1.1 Ficha Técnica de elaboración de Jamón de llama

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

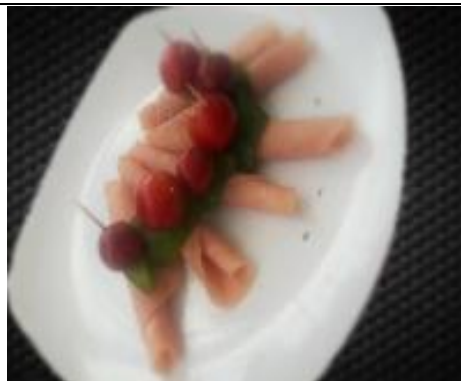

UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE:						
JAMÓN DE LLAMA				FECHA: 3/SEPTIEMBRE/2016		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C. U.
1000	Carne de llama	g.	1000	100%	6,00	6,00
1000	Sal	g.	30	100%	0,70	0,02
1000	Azúcar	g.	20	100%	1,20	0,02
250	Tripolifosfato	g.	0,5	100%	0,83	0,00
500	Nitrito de sodio	g.	0,125	100%	1,40	0,00
500	Ácido ascórbico	g.	0,5	100%	3,93	0,00
14	Gelatina sin sabor	g.	14	100%	0,50	0,50
50	Agua	ml.	50	100%	-	-
250	Conservante inbac	g.	0,5	100%	2,00	0,00
					16,56	
CANT. PRODUCIDA: 1116 g.						
CANT. PORCIONES: 5 DE: 223 g. Costo porción: \$ 3,30						
TÉCNICAS				FOTO		
Curar la carne en la salmuera y se mover para que quede bien cubierta, tapar y dejar reposar dentro del refrigerador por un tiempo de 16 horas.						
Agregar la gelatina sin sabor previamente hidratada, añadir la carne curada y mover						
Embutir en la tripa para jamón.						

Cocer por una hora.

Enfriar a temperatura ambiente y refrigerar por 24 horas.



RECETA:

JAMÓN DE LLAMA

MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Moler la carne</p> <p>Pesar los ingredientes.</p> <p>Preparar la salmuera.</p> <p>Hidratar la gelatina</p>	<p>Forma Ovalada</p> <p>Textura Consistente y suave</p> <p>Color: Rosado</p> <p>Sabor y olor Fuerte</p>	<p>La carne debe reposar en salmuera por 16 horas.</p> <p>Temperatura de refrigeración 4°C</p> <p>Tiempo de conservación hasta 30 a 40 días en la nevera.</p>


3.3.1.2 Ficha Técnica de la elaboración de Salchicha parrillera de llama

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: SALCHICHA PARRILLERA DE LLAMA					FECHA: 3/SEPTIEMBRE/2016	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C. U.
1000	Carne de llama	g.	1000	100%	6,00	6,00
1000	Sal	g.	30	100%	0,70	0,02
50	Pimienta negra molida	g.	7	100%	0,50	0,07
50	Ají molido	g.	7	100%	0,40	0,06
50	Orégano	g.	7	100%	0,35	0,05
50	Nuez moscada	g.	5	100%	3,00	0,30
50	Pimienta cayena	g.	7	100%	3,00	0,42
50	Ajo en polvo	g.	7	100%	0,45	0,06
450	Vino tinto	ml.	30	100%	4,00	0,27
					18,40	
CANT. PRODUCIDA: 1100 g.						
CANT. PORCIONES: 5 DE: 220 g. Costo porción: \$ 3,70						
TÉCNICAS Condimentar con sal y pimienta negra molida. Agregar ají molido, nuez moscada, pimienta cayena, ajo y vino. Amasar hasta formar una pasta uniforme y consistente. Rellenar la tripa. Llevar a la parrilla.				FOTO 		



RECETA: SALCHICHA PARRILLERA DE LLAMA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Moler la carne Pesar los ingredientes	Color rosado Olor agradable Textura suave	Cocido a 80°C Refrigeración a -4°C hasta 30 días

3.3.1.3 Ficha Técnica de la elaboración de Salchicha Vienesas de Llama

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: SALCHICHA VIENESA DE LLAMA					FECHA: 3/SEPTIEMBRE/2016	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C. U.
1000	Carne de llama	g.	1000	100%	6,00	6,00
454	Tocino	g.	150	100%	4,00	1,32
1000	Sal	g.	30	100%	0,70	0,02
50	Ajo en polvo	g.	7	100%	0,45	0,06
50	Pimienta negra molida	g.	7	100%	0,50	0,07
250	Cerveza negra bien fría	ml.	30	100%	1,25	0,15
230	Sal en grano	g.	7	100%	0,10	0,00
230	Maicena	g.	50	100%	0,45	0,10
250	Tripolifosfato	g.	0,5	100%	0,83	0,00
500	Nitrito de sodio	g.	0,125	100%	1,40	0,00
500	Acido ascórbico	g.	0,5	100%	3,93	0,00
250	Conservante inbac	g.	0,5	100%	2,00	0,00
					21,61	
CANT. PRODUCIDA: 1283 g						
CANT. PORCIONES: 5 DE: 257 g. Costo porción: \$ 4,33						

<p>TÉCNICAS</p> <p>Amasar con los condimentos, la cerveza helada, agregar el nitrito, el ácido ascórbico, el tripolifosfato, el conservante y mezclar.</p> <p>Embutir en tripas de cerdo o sintética.</p> <p>Cocinarlas a una temperatura de 80°C, no necesita hervir.</p> <p>Enfriar y refrigerar.</p>	<p>FOTO</p> 
--	--

RECETA: SALCHICHA VIENESA DE LLAMA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Moler la carne</p> <p>Pesar los ingredientes.</p>	<p>Color rosado</p> <p>Sabor agradable</p> <p>Textura suave y compacta</p>	<p>Temperatura de cocción 80°C</p> <p>Temperatura de refrigeración 4°C.</p>

3.3.1.4 Ficha Técnica de la elaboración de Morcilla de Llama

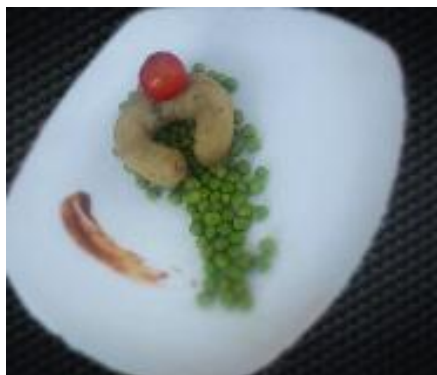
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: MORCILLA DE LLAMA				FECHA: 3/SEPTIEMBRE/2016		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C. U.
1000	Carne de Llama	g.	1000	100%	6,00	6,00
454	Arroz	g.	230	100%	0,75	0,38
532	Repollo de col	g.	150	100%	0,50	0,14
230	Grasa de chancho	g.	100	100%	1,50	0,65
120	Cebolla	g.	61	100%	0,15	0,08
150	Cilantro	g.	5	100%	0,25	0,01
50	Orégano	g.	7	100%	0,35	0,05
1000	Sal	g.	30	100%	0,70	0,02
50	Comino	g.	7	100%	0,60	0,08
95	Huevo	g.	91	100%	0,30	0,29
1000	Leche	ml.	250	100%	0,85	0,21
					11,95	
CANT. PRODUCIDA: 1931 g.						
CANT. PORCIONES: 5 DE: 386 g. Costo porción: \$ 2,40						

<p>TÉCNICAS</p> <p>Hacer un refrito con la manteca de chanco, la cebolla, la carne, el cilantro, el orégano, la sal, el comino.</p> <p>Agregar la col y el arroz y cocinar.</p> <p>Retirar del fuego agregar el huevo, la leche y mezclar.</p> <p>Embutir en las tripas.</p> <p>Cocinar por 30 minutos.</p>	<p>FOTO</p> 
--	--

RECETA: MORCILLA DE LLAMA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Pesar los ingredientes.</p> <p>Moler la carne.</p> <p>Picar la col en juliana y cocer.</p> <p>Cocinar el arroz.</p> <p>Lavar la tripa de cerdo.</p>	<p>Morcilla de llama</p> <p>Textura suave</p> <p>Olor agradable</p>	<p>Las tripas de cerdo se las puede lavar con sal y limón para eliminar el tufo.</p>



3.3.1.5 Ficha Técnica de la elaboración de Chorizo de Llama


FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: CHORIZO DE LLAMA					FECHA: 3/SEPTIEMBRE/2016	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C. U.
1000	Carne de llama	g.	1000	100%	6,00	6,00
454	Tocino	g.	150	100%	4,00	1,32
50	Ajo en polvo	g.	7	100%	0,45	0,06
50	Comino molido	g.	7	100%	0,60	0,08
150	Cebollín	g.	20	100%	0,25	0,03
150	Cilantro	g.	10	100%	0,25	0,02
50	Orégano	g.	7	100%	0,35	0,05
1000	Sal	g.	30	100%	0,70	0,02
30	Agua	ml.	30	100%	-	-
					12,60	
CANT. PRODUCIDA: 1261g.						
CANT. PORCIONES: 5 DE: 252 g. Costo porción: \$ 2,55						

TÉCNICAS	FOTO
<p>Condimentar la carne, agregar el cebollín y el cilantro picados.</p> <p>Mezclar los ingredientes por diez minutos.</p> <p>Agregar agua.</p> <p>Revolver bien.</p>	

RECETA: CHORIZO DE LLAMA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Moler la carne y el tocino.</p> <p>Pesar los ingredientes.</p> <p>Picar la cebolla en brunoise</p> <p>Picar el cilantro.</p> <p>Lavar la tripa.</p>	<p>Chorizo de llama.</p> <p>Sabor agradable.</p>	<p>Para evitar que las tripas revienten, se puede pinchar las tripas con un alfiler para sacar el aire.</p>


3.3.1.6 Ficha Técnica de la elaboración de Longaniza de llama

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

FICHA TÉCNICA DE: LONGANIZA DE LLAMA					FECHA: 3/SEPTIEMBRE/2016	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C. U.
1000	Carne de llama	g.	1000	100%	6,00	6,00
50	Orégano en polvo	g.	7	100%	0,35	0,05
1000	Sal	g.	30	100%	0,70	0,02
150	Aceite de color	ml.	15	100%	0,40	0,04
50	Pimienta	g.	7	100%	0,50	0,07
230	Dientes de ajo	g.	10	100%	0,50	0,02
					8,45	
CANT. PRODUCIDA: 1069 g.						
CANT. PORCIONES: 5 DE: 214 g. Costo porción: \$ 1,70						
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Amasar la carne con la sal, pimienta, ajos, orégano y el aceite.</p> <p>Llenar la tripa.</p> <p>Colgar la longaniza al aire y pinchar con un alfiler para que escurra parte de la grasa.</p>						



RECETA: LONGANIZA DE LLAMA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pesar los ingredientes. Lavar bien la tripa.	Longaniza de llama. Textura seca Sabor Fuerte	Colgar en un ambiente fresco y seco.

3.3.1.7 Ficha Técnica de la elaboración de Salami de llama


FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

FICHA TÉCNICA DE: SALAMI DE LLAMA					FECHA: 3/SEPTIEMBRE/2016	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C. U.
1000	Carne de llama	g.	1000	100%	6,00	6,00
230	Carne de cerdo	g.	230	100%	3,00	3,00
50	Nuez moscada	g.	7	100%	3,00	0,42
50	Pimienta molida	g.	7	100%	0,50	0,07
230	Pimienta en grano	g.	5	100%	0,25	0,01
1000	Sal	g.	30	100%	0,70	0,02
					13,45	
CANT. PRODUCIDA: 1279 g.						
CANT. PORCIONES: 5 DE: 256 g. Costo porción: 2,70						

TÉCNICAS	FOTO
<p>Integrar las carnes con el tocino y condimentar.</p> <p>Amasar por 10 minutos.</p> <p>Llenar la tripa comprimiendo para que no entre aire.</p> <p>Bridar y pinchar para sacar el aire.</p>	



RECETA: SALAMI DE LLAMA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Moler las carnes y el tocino</p> <p>Pesar los ingredientes.</p> <p>Lavar la tripa.</p>	<p>Salami de llama</p> <p>Olor Fuerte.</p>	<p>Colgar en un ambiente con temperatura de no más de 24 grados y humedad de 80% por 20 a 30 días</p>

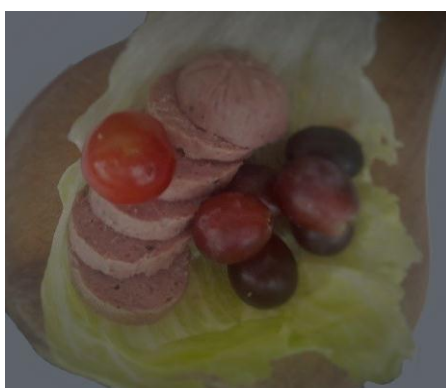
3.3.1.8 Ficha Técnica de la elaboración de Mortadela de Llama

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: MORTADELA DE LLAMA				FECHA: 3/SEPTIEMBRE/2016		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C. U.
1000	Carne de llama	g.	1000	100%	6,00	6,00
230	Harina	g.	50	100%	1,00	0,22
100	Semilla de cilantro	g.	7	100%	0,50	0,04
230	Pimienta negra en grano	g.	7	100%	0,25	0,01
230	Pimienta dulce	g.	7	100%	0,25	0,01
1000	Sal	g.	30	100%	0,70	0,02
250	Tripolifosfato	g.	0,5	100%	0,83	0,00
500	Nitrito de sodio	g.	0,125	100%	1,40	0,00
500	Acido ascórbico	g.	0,5	100%	3,93	0,00
250	Conservante inbac	g.	0,5	100%	2,00	0,00
					16,86	
CANT. PRODUCIDA: 1103 g.						
CANT. PORCIONES: 5 DE: 221 g. Costo porción: \$ 3,38						
TÉCNICAS				FOTO		
Procesar la carne.						
Añadir la harina, la pimienta negra, la sal, las semillas de cilantro, la pimienta dulce.						
Añadir los químicos.						
Mezclar						
Embutir en tripa para mortadela.						
Hervir la mortadela en una olla con agua por una hora.						



RECETA: MORTADELA DE LLAMA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Diluir los químicos. Pesar los ingredientes. Tamizar la harina.	Mortadela de llama. Color rosado. Textura suave Olor agradable	Cocido a 80°C. Refrigeración a 4°C


3.3.1.9 Ficha Técnica de la elaboración de Pepperoni de llama

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: PEPPERONI DE LLAMA					FECHA: 3/SEPTIEMBRE/2016	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C. U.
1000	Carne de llama	g.	1000	100%	6,00	6,00
50	Pimienta negra molida	g.	7	100%	0,50	0,07
50	Semilla de mostaza	g.	11	100%	0,50	0,11
250	Humo líquido	ml.	30	100%	1,88	0,23
					8,88	
CANT. PRODUCIDA: 1048 g.						
CANT. PORCIONES: 5 DE: 210 g. Costo porción: \$ 1,80						
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Mezclar todos los ingredientes en un bowl</p> <p>Rellenar en tripas y refrigerar por 8 horas durante la noche.</p> <p>Precalentar el horno a 200 grados.</p> <p>Hornear el pepperoni por una hora.</p> <p>Enfriar.</p>						



RECETA: PEPPERONI DE LLAMA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pesar los ingredientes. Lavar la tripa.	Pepperoni de llama. Textura seca. Color rojizo. Sabor picante y fuerte.	Al momento de hornear colocar sobre una parrilla y debajo colocar una lata para que caiga el aceite.

3.3.1.10 Ficha Técnica de la elaboración de Salchichón de llama

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE:						
SALCHICHÓN DE LLAMA				FECHA: 3/SEPTIEMBRE/2016		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C. U.
1000	Carne de llama	g.	1000	100%	6,00	6,00
50	Pimienta negra molida	g.	7	100%	0,50	0,07
1000	Sal	g.	30	100%	0,70	0,02
50	Nuez moscada	g.	7	100%	3,00	0,42
100	Semilla de cilantro	g.	7	100%	0,50	0,04
230	Diente de ajo	g.	5	100%	0,50	0,01
					11,20	
CANT. PRODUCIDA: 1056 g.						
CANT. PORCIONES: 5 DE: 211 g. Costo porción: \$ 2,25						
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Condimentar la carne, agregar nuez moscada, semillas de cilantro, dientes de ajo y remover.</p> <p>Reposar por 24 horas en un bowl.</p> <p>Embutir la mezcla.</p> <p>Cocinar por una hora.</p>						



RECETA: SALCHICHÓN DE LLAMA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Moler la carne Pesar los ingredientes. Lavar la tripa.	Salchichón de llama	Pincharlos con un alfiler y colgarlos en un sitio fresco y seco.


3.3.1.11 Ficha Técnica de la elaboración de Butifarra Cuencana de llama

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: BUTIFARRA CUENCANA DE LLAMA					FECHA: 3/SEPTIEMBRE/2016	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C. U.
1000	Carne de llama	g.	1000	100%	6,00	6,00
230	Pimienta en grano	g.	15	100%	0,25	0,02
1000	Sal	g.	30	100%	0,70	0,02
230	Queso fresco	g.	50	100%	2,00	0,04
18	Ají deshidratado	g.	4	100%	0,50	0,11
230	Arveja	g.	100	100%	0,50	0,22
230	Dientes de ajo	g.	5	100%	0,50	0,01
95	Huevo duro	g.	91	100%	0,30	0,29
230	Acelga	g.	189	100%	0,50	0,41
					11,25	
CANT. PRODUCIDA: 1484 g.						
CANT. PORCIONES: 5 DE: 297 g. Costo porción: \$ 2,25						
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Salpimentar la carne, añadir el queso y mezclar.</p> <p>Cocinar los ajos tiernos y el ají y mezclar con la carne.</p> <p>Embutir en las tripas y reposar en la nevera por 24h.</p> <p>Freír.</p>						



RECETA: BUTIFARRA CUENCANA DE LLAMA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Moler la carne. Pesar los ingredientes. Lavar la tripa. Cocer y picar la acelga en juliana Cocer la arveja.	Butifarra cuencana de llama. Sabor picante ligero, agradable y fuerte.	Si la arveja es seca, dejar la noche anterior en agua antes de cocinarlas. Reposar la masa a 8°C Si el ají es fresco, picar finamente.



3.3.1.12 Ficha Técnica de la elaboración de Chorizo Norteño de llama


FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: CHORIZO NORTEÑO DE LLAMA					FECHA: 3/SEPTIEMBRE/2016	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C. U.
1000	Carne de llama	g.	1000	100%	6,00	6,00
80	Ají rocoto	g.	21	100%	0,25	0,07
150	Pepa de sambo	g.	20	100%	0,80	0,11
230	Dientes de ajo	g.	8	100%	0,50	0,02
50	Comino molido	g.	7	100%	0,60	0,08
50	Clavo molido	g.	5	100%	0,35	0,04
50	Orégano molido	g.	5	100%	0,35	0,04
90	Vinagre	ml.	10	100%	1,00	0,11
50	Pimienta molida	g.	7	100%	0,50	0,07
30	Agua	ml.	30	100%	-	-
1000	Sal	g.	30	100%	0,70	0,02
					11,05	
CANT. PRODUCIDA: 1143 g.						
CANT. PORCIONES: 5 DE: 229 g. Costo porción: \$ 2,20						

TÉCNICAS	FOTO
<p>Poner lo molido a la carne y añadir agua y vinagre.</p> <p>Revolver todo</p> <p>Embutir en las tripas y asar.</p>	

RECETA: CHORIZO NORTEÑO DE LLAMA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Cortar el ají y quitar la semilla.</p> <p>Triturar el ajo, el comino, el clavo, el orégano, la pimienta, la pepa de zambo</p> <p>Pesar los ingredientes.</p> <p>Lavar la tripa.</p>	<p>Chorizo norteño de llama.</p> <p>Sabor picante ligero.</p>	<p>Tostar la pepa de zambo para dar un mejor sabor al chorizo.</p>



3.3.1.13 Ficha Técnica de la elaboración de Jamón ahumado de llama


FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: JAMÓN AHUMADO DE LLAMA				FECHA:3/SEPTIEMBRE/2016		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C. U.
1000	Carne de llama	g.	1000	100%	6,00	6,00
50	Tomillo	g.	30	100%	2,00	1,20
250	Eneldo	g.	100	100%	0,25	0,10
20	Jugo de limón		5	100%	0,20	0,05
100	Romero		20	100%	0,50	0,10
1000	Azúcar		20	100%	1,20	0,02
1000	Sal		30	100%	0,70	0,02
250	Tripolifosfato		0,5	100%	0,83	0,00
500	Nitrito de sodio		0,125	100%	1,40	0,00
500	Ácido ascórbico		0,5	100%	3,93	0,00
250	Humo liquido		25	100%	1,88	0,19
1000	Aceite		15	100%	1,50	0,02
230	Dientes de ajo		5	100%	0,50	0,01
50	Pimienta		7	100%	0,50	0,07
230	Sal en grano		100	100%	0,10	0,04
250	Conservante inbac		0,5	100%	2,00	0,00
					23,49	
CANT. PRODUCIDA: 1359 g						
CANT. PORCIONES: 5 DE: 272 g. Costo porción: \$ 4,70						

TÉCNICAS	FOTO
<p>Curar la carne en la salmuera y reposar por 16 horas en la nevera.</p> <p>Embutir en una bolsa para jamón.</p> <p>Cocinar el jamón por una hora.</p> <p>Enfriar.</p> <p>Para el ahumado</p> <p>Cubrir un sartén con papel aluminio, poner una base de sal gruesa, hierbas, azúcar.</p> <p>Colocar el jamón sobre la base y tapar pero con una pequeña abertura para que salga el vapor. colocar al fuego durante 10 minutos.</p> <p>Refrigerar por 24 horas.</p>	

RECETA: JAMON AHUMADO DE LLAMA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Pesar los ingredientes.</p> <p>Preparar la salmuera.</p>	<p>Jamón ahumado de llama</p> <p>Color dorado</p> <p>Textura blanda</p> <p>Olor agradable.</p> <p>Sabor fuerte.</p>	<p>Al momento de ahumar es recomendable usar una mascarilla por el olor fuerte.</p>


3.3.1.14 Ficha Técnica de la elaboración de Salami al jugo de llama

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: SALAMI AL JUGO DE LLAMA					FECHA: 3/SEPTIEMBRE/2016	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C. U.
1000	Carne de llama	g.	1000	100%	6,00	6,00
250	Carne de cerdo	g.	250	100%	3,00	3,00
200	Jugo de naranja	ml.	100	100%	0,30	0,15
50	Canela	g.	7	100%	0,25	0,04
50	Pimienta molida	g.	7	100%	0,50	0,07
60	Raspadura de naranja	g.	5	100%	0,10	0,01
1000	Sal	g	30	100%	0,70	0,02
80	Ají rocoto	g	10	100%	0,25	0,03
					11,10	
CANT. PRODUCIDA: 1409 g.						
CANT. PORCIONES: 5 DE: 282 g. Costo porción: \$ 2,25						
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Agregar el jugo de naranja, los condimentos, el ají y cáscara de naranja rallada.</p> <p>Amasar por 10 minutos</p> <p>Llenar la tripa comprimiendo para que no entre aire.</p> <p>Colgar en un ambiente seco.</p>						



RECETA: SALAMI AL JUGO DE LLAMA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Moler la carne Pesar los ingredientes. Rallar la cáscara de naranja	Salami al jugo de llama. Olor fuerte.	Colgar en un ambiente con temperatura de no más de 24 grados y humedad de 80% por 20 a 30 días.

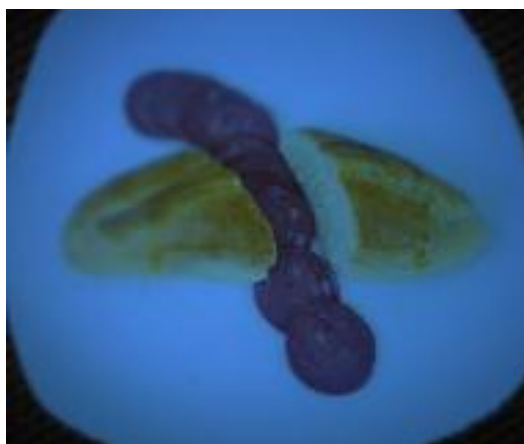
3.3.1.15 Ficha Técnica de la elaboración de Pepperoni Criollo de llama

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: PEPPERONI CRIOLLO DE LLAMA					FECHA: 3/SEPTIEMBRE/2016	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C. U.
1000	Carne de llama	g.	1000	100%	6,00	6,00
50	Pimienta negra molida	g.	7	100%	0,50	0,07
20	Semilla de mostaza	g.	15	100%	0,50	0,38
250	Humo líquido	ml.	30	100%	1,88	0,23
96	Pimiento rojo	g.	71	100%	0,15	0,11
168	Tomate riñón	g.	96	100%	1,00	0,57
140	Cebolla	g.	67	100%	0,25	0,12
150	Cilantro	g.	5	100%	0,25	0,01
					10,53	
CANT. PRODUCIDA: 1291 g.						
CANT. PORCIONES: 5 DE: 258 g. Costo porción: \$ 2,10						
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Mezclar todos los ingredientes en un bowl.</p> <p>Rellenar en tripas y refrigerar por 8 horas</p> <p>Hornear el pepperoni durante 1 hora.</p> <p>Enfriar y dejar que la grasa se drene.</p>						



RECETA: PEPPERONI CRIOLLO DE LLAMA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Pesar los ingredientes.</p> <p>Picar la cebolla, el tomate y el pimiento en brunoise</p> <p>Picar finamente el cilantro.</p> <p>Lavar bien la tripa</p>	<p>Pepperoni criollo de llama.</p> <p>Color rojizo.</p> <p>Textura seca.</p> <p>Sabor muy picante y fuerte.</p>	<p>Al momento de hornear colocar sobre una parrilla y debajo colocar una lata para que caiga el aceite.</p>


3.3.1.16 Ficha Técnica de la elaboración de Lomito embuchado de llama

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: LOMITO EMBUCHADO DE LLAMA					FECHA: 3/SEPTIEMBRE/2016	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C. U.
1000	Carne de llama	g.	1000	100%	6,00	6,00
500	Nitrito de sodio	g.	0,125	100%	1,40	0,00
1000	Sal	g.	30	100%	0,70	0,02
1000	Azúcar	g.	10	100%	1,20	0,01
230	Diente de ajo	g.	5	100%	0,50	0,01
50	Orégano en polvo	g	7	100%	0,35	0,05
1000	Aceite	ml	20	100%	1,50	0,03
38	Limón	g.	18	100%	0,20	0,09
17	Pimiento rojo	g.	12	100%	0,15	0,11
					12,00	
CANT. PRODUCIDA: 1102 g.						
CANT. PORCIONES: 5 DE: 220 g. Costo porción: \$ 2,40						
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Macerar la carne molida en la salmuera</p> <p>Condimentar con los ajos, orégano, aceite, limón, el pimentón y reposar por 24 horas.</p> <p>Embutir en tripa de cerdo, atar y colgar por 2 a 3 días en un lugar fresco y seco.</p>						



RECETA: LOMITO EMBUCHADO DE LLAMA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Preparar la salmuera Pesar los ingredientes. Lavar la tripa	Lomito embuchado de llama. Sabor fuerte.	Poner la cantidad exacta de nitrito para que el lomito no nos salga muy salado.



3.3.1.17 Ficha Técnica de la elaboración de Longaniza ahumada de llama


FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: LONGANIZA AHUMADA DE LLAMA					FECHA: 3/SEPTIEMBRE/2016	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C. U.
1000	Carne de llama	g.	1000	100%	6,00	6,00
50	Orégano en polvo	g.	2	100%	0,35	0,01
1000	Sal	g.	30	100%	0,70	0,02
150	Aceite de color	ml	15	100%	0,40	0,04
50	Pimienta	g.	5	100%	0,50	0,05
230	Dientes de ajo	g.	5	100%	0,50	0,01
50	Tomillo	g.	30	100%	2,00	1,20
100	Romero	g.	20	100%	0,50	0,10
250	Eneldo	g.	100	100%	0,25	0,10
230	Sal en grano	g.	100	100%	0,10	0,04
1000	Azúcar	g.	20	100%	1,20	0,02
					12,50	
CANT. PRODUCIDA: 1327 g.						
CANT. PORCIONES: 5 DE: 265 g. Costo porción: \$ 2,50						

TÉCNICAS	FOTO
<p>Condimentar la carne y amasar</p> <p>Rellenar en tripa de cerdo.</p> <p>Igual que el jamón para el ahumado cubrir un sartén con papel aluminio, poner una base de sal gruesa, las hierbas, y azúcar.</p> <p>Colocar sobre la base y tapar dejando una abertura para el vapor, colocar al fuego por 10 minutos.</p> <p>Refrigerar por 24 horas.</p>	

RECETA: LONGANIZA AHUMADA DE LLAMA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Moler la carne</p> <p>Pesar los ingredientes.</p> <p>Lavar bien la tripa</p>	<p>Longaniza ahumada de llama.</p> <p>Color dorado.</p> <p>Textura seca.</p> <p>Sabor picante medio ligero.</p>	<p>Usar una mascarilla al momento de ahumar.</p> <p>Colgar en un ambiente fresco y seco.</p>



3.3.1.18 Ficha Técnica de la elaboración de Chorizo Morlaco de llama


FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: CHORIZO MORLACO DE LLAMA					FECHA: 3/SEPTIEMBRE/2016	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C. U.
1000	Carne de llama	g.	1000	100%	6,00	6,00
230	Carne de cerdo	g.	50	100%	3,00	0,65
50	Ajo en polvo	g.	7	100%	0,45	0,06
50	Comino molido	g.	7	100%	0,60	0,08
150	Cebollín	g.	8	100%	0,25	0,01
150	Cilantro	g.	5	100%	0,25	0,01
50	Orégano	g.	2	100%	0,35	0,01
150	Aceite de color	ml.	15	100%	0,40	0,04
50	Ají peruano	g.	7	100%	0,40	0,06
50	Pimienta cayena	g.	5	100%	3,00	0,30
					14,70	
CANT. PRODUCIDA: 1106 g.						
CANT. PORCIONES: 5 DE: 221 g. Costo porción: \$ 2,95						

TÉCNICAS	FOTO
<p>Colocar la carne y tocino en un bowl y condimentar, agregar el cebollín y el cilantro picados.</p> <p>Poner el aceite de color, mezclar por diez minutos.</p> <p>Embutir en tripa de cerdo.</p>	

RECETA: CHORIZO MORLACO DE LLAMA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Moler la carne y el tocino.</p> <p>Pesar los ingredientes.</p> <p>Picar el cebollín y cilantro en brunoise.</p> <p>Lavar bien la tripa</p>	<p>Chorizo morlaco de llama.</p> <p>Color rojizo.</p> <p>Sabor agradable.</p>	<p>Se puede diluir el ají seco en agua tibia antes de incorporar a la mezcla.</p>


3.3.1.19 Ficha Técnica de la elaboración de Salchichón Chumado de llama

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE:				FECHA: 3/SEPTIEMBRE/2016		
SALCHICHÓN CHUMADO DE LLAMA						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C. U.
1000	Carne de llama	g.	1000	100%	6,00	6,00
50	Pimienta negra molida	g.	7	100%	0,50	0,07
1000	Sal	g.	30	100%	0,70	0,02
50	Nuez moscada	g.	7	100%	3,00	0,42
150	Semilla de cilantro	g.	7	100%	0,50	0,02
230	Diente de ajo	g.	5	100%	0,50	0,01
80	Ají rocoto	g.	10	100%	0,25	0,03
1000	Aguardiente	ml	15	100%	1,00	0,02
					12,45	
CANT. PRODUCIDA: 1081 g.						
CANT. PORCIONES: 5 DE: 216 g. Costo porción: \$ 2,50						
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Salpimentar la carne y remover.</p> <p>Añadir el aguardiente y remover hasta dejar la masa lo más uniforme posible.</p> <p>Reposar por 24 horas en la nevera.</p> <p>Embutir la mezcla.</p>						



RECETA: SALCHICHÓN CHUMADO DE LLAMA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Moler la carne Pesar los ingredientes. Lavar bien la tripa	Salchichón chumado de llama. Sabor picante ligero.	Pincharlos con un alfiler y colgarlos en un sitio fresco y seco. En lugar de aguardiente se puede agregar también ron.


3.3.1.20 Ficha Técnica de la elaboración de Butifarra chola de llama

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: BUTIFARRA CHOLA DE LLAMA					FECHA: 3/SEPTIEMBRE/2016	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C. U.
1000	Carne de llama	g.	1000	100%	6,00	6,00
50	Pimienta en grano	g.	7	100%	0,50	0,07
1000	Sal	g.	30	100%	0,70	0,02
95	Huevo duro	g.	91	100%	0,30	0,29
50	Ají deshidratado	g.	5	100%	0,50	0,05
230	Diente de ajo	g.	5	100%	0,50	0,01
230	Soya	g.	150	100%	1,00	0,65
					9,50	
CANT. PRODUCIDA: 1288 g.						
CANT. PORCIONES: 5 DE: 258 g. Costo porción: \$ 1,90						
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Añadir los ajos, el ají en un sartén y cocer.</p> <p>Mezclar el huevo, la soya con la carne y salpimentar.</p> <p>Embutir y reposar en la nevera por 24h.</p> <p>Freír.</p>						



RECETA: BUTIFARRA CHOLA LLAMA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Hidratar el ají. Pesar los ingredientes. Picar el huevo cocido. Cocer la soya. Lavar bien la tripa	Butifarra chola de llama Sabor picante ligero.	Dejar la soya en agua una noche antes de cocinarla. Reposar la masa a 8°C. Si el ají es fresco, picar finamente

3.3.2 Propuesta de embutidos en base a carne de llama.

3.3.2.1 Jamón de llama

Maridaje: combina bien con vinos tintos como el pinot noir, con pan tostado, tomate y aceitunas con un poco de aceite de oliva, con frutas como el melón, mango, así como frutos secos como las almendras, nueces.

3.3.2.2 Salchicha parrillera de llama

Maridaje: combina con panes tipos hot dog, con salsas como ketchup, mostaza, mayonesa, salsa rosada, etc. se las puede acompañar con aguacate, tomate picado, huevos revueltos, lechuga, queso y pepinillos. Perfecta para una parrillada y para ser servida con cerveza bien fría o algún refresco, de igual manera los vinos blancos, muy frutales y muy fríos, son los mejores para realzar el sabor.

3.3.2.3 Salchicha vienesa de llama

Maridaje: acompañar con vinos blancos, muy frutales y fríos. La cerveza también sería una buena opción de igual manera un refresco o jugo. Se puede consumir con pan tipo hot dog, con salsas como el ketchup, mayonesa, chimichurri, salsa de ajo, etc; con verduras como lechuga, pimientos, cebolla, tomate riñón. Con quesos tipo mozzarella, parmesano, cheddar.

3.3.2.4 Morcilla de llama

Maridaje: en Ecuador es acompañada de huevos, mote, papas tipo chaucha; usado en caldos, puede servirse con cerveza, un vino tinto joven así como un jugo o refresco.

3.3.2.5 Chorizo de llama

Maridaje: Para maridar el chorizo podemos optar por vinos afrutados o un tinto joven y de igual manera combina con una cerveza ligera y suave.

El chorizo combina bien con pan, aceite de oliva, aceitunas verdes o negras, con diferentes salsas ya sea chimichurri; con queso cheddar o gouda; aguacate, cebolla, pimiento morrón, lechuga, tomate.

3.3.2.6 Longaniza de llama

Maridaje:

Acompañada de tomates cherry, albahaca, arroz, aguacate, plátano, resalta muy bien con un vino tinto.

3.3.2.7 Salami de llama

Maridaje: se puede acompañar de aceitunas negras o verdes, tomates cherry, tomates secos en aceite de oliva y albahaca; quesos Brie, Camembert o Mozzarella y con pan tostado.

Se puede servir con vino tinto joven o un rosado.

3.3.2.8 Mortadela de llama

Maridaje: se puede acompañar con un vino rosado o un espumoso.

Con panes tipo baguete, con aceitunas, tomate cherry, lechuga; quesos tipo cheddar o gouda.

3.3.2.9 Pepperoni de llama

Maridaje: debido a sabor picante y fuerte se lo puede acompañar con un vino tinto como el cabernet sauvignon, y puede ser ingrediente de la pizza.

Fusiona bien con el pan, albahaca, tomate, aceite de oliva, orégano; queso tipo parmesano o mozzarella.

3.3.2.10 Salchichón de llama

Maridaje: se puede acompañar de un vino rosado o un tinto joven.

Se lo puede servir junto con quesos de pasta fresca, con panes como el baguete, pan blanco. Frutos secos como almendras, nueces, etc.

3.3.2.11 Jamón ahumado de llama

Descripción

Es un jamón sometido a la cocción por medio del humo desprendido de la quema de maderas de poco contenido de resinas.

El ahumado a más de dar sabor al jamón, es una técnica de conservación (<http://www.cosmos.com.mx>).

Maridaje:

Un vino rosado o tinto es ideal para acompañar el jamón, igual la cerveza armoniza bien con los embutidos.

Como guarnición podemos acompañar con papas, vegetales blanqueados o salteados.

3.3.2.12 Salami al jugo de llama

Descripción:

El salami al jugo es elaborado con especias, se le añade un toque de jugo de naranja y cascara rallada de la fruta (<http://sites.google.com>).

Maridaje:

Este embutido se puede combinar con un vino tinto o una cerveza bien fría.

Aceitunas, pan de ajo son excelentes guarniciones para este salami.

3.3.2.13 Butifarra cuencana de llama

Descripción:

Este embutido es similar a la morcilla, la diferencia es que está rellena de arvejas, acelga y condimentos propios y un ligero toque de picante.

Maridaje:

Un gran acompañante para la butifarra cuencana puede ser un mojito o una chelada debido al sabor y picor que tiene este embutido.

Como guarnición para la butifarra cuencana están unas papas a la carbonara, vegetales salteados, mellocos, etc.

3.3.2.14 Pepperoni criollo de llama

Descripción:

Es una salchicha muy picante, seca, con una mínima cantidad de sal, contiene también cebolla, tomate riñón, pimienta un toque de cilantro.

Maridaje:

Para combinar este embutido está bien un merlot, cerveza corona.

Se puede usar en pizzas, tortillas de maíz o pan de ajo.

3.3.2.15 Chorizo norteño de llama

Descripción:

Es un embutido elaborado con carne molida y especias, un toque de vinagre y picante, y pepa de zambo.

Maridaje:

Para maridar podemos optar por vinos como el Syrah, cerveza corona o club. Este embutido se puede servir con vegetales salteados o pan.

3.3.2.16 Lomito embuchado de llama**Descripción:**

Es un embutido elaborado con el lomo de la llama, sin grasa, curado en salmuera.

Maridaje:

Combina muy bien con vino tinto o blanco y acompañado de un buen queso, papas fritas, vegetales salteados y pan.

3.3.2.17 Longaniza ahumada de llama**Descripción:**

Igual que el jamón, la longaniza es sometida a la cocción por medio del humo desprendido de la quema de maderas.

Maridaje:

Se lleva bien con vinos tintos o cerveza bien fría.

Este embutido se lo puede utilizar como ingrediente en sopas por su sabor fuerte y picante.

3.3.2.18 Chorizo morlaco de llama**Descripción:**

La carne es adobada con especias y hierbas, para darle un gran sabor y un ligero picor se usa pimienta cayena, ají en polvo.

Maridaje:

Marida bien con cerveza corona o club, se puede servir con vegetales salteados, pan, tortilla de papa.

3.3.2.19 Salchichón chumado de llama**Descripción:**

Este embutido se caracteriza por su picor del ají rocoto y el sabor que le proporciona el aguardiente.

Maridaje:

Debido al sabor del aguardiente no se puede combinar con bebidas alcohólicas, lo recomendable es una agua de horchata para refrescar el paladar.

Para acompañar el embutido se recomienda papas fritas o hecho puré, vegetales, queso y pan.

3.3.2.20 Butifarra chola de llama**Descripción:**

Igual que la butifarra cuencana con las mismas especias, pero esta contiene soya y un picor ligero.

Maridaje:

Se lleva bien con un vino blanco, y cerveza bien fría.

Para acompañar están bien vegetales, ensalada, mote, queso, pan, etc.

3.3.3 Degustación

La valoración y degustación de los embutidos elaborados con carne de llama, se realizó el día viernes 16 de septiembre de 2016, en las instalaciones de la Universidad de Cuenca, Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, con la presencia de la Mg. Clara Sarmiento, y el Ing. José Reinoso. Para guiar a las personas en la evaluación de las propiedades organolépticas de los embutidos, se estableció una tabla de valoración (color, textura, sabor, aroma, impresión global) que marca el valor y la aceptación de los mismos).

Tabla N. 16

Tabla de Valoración

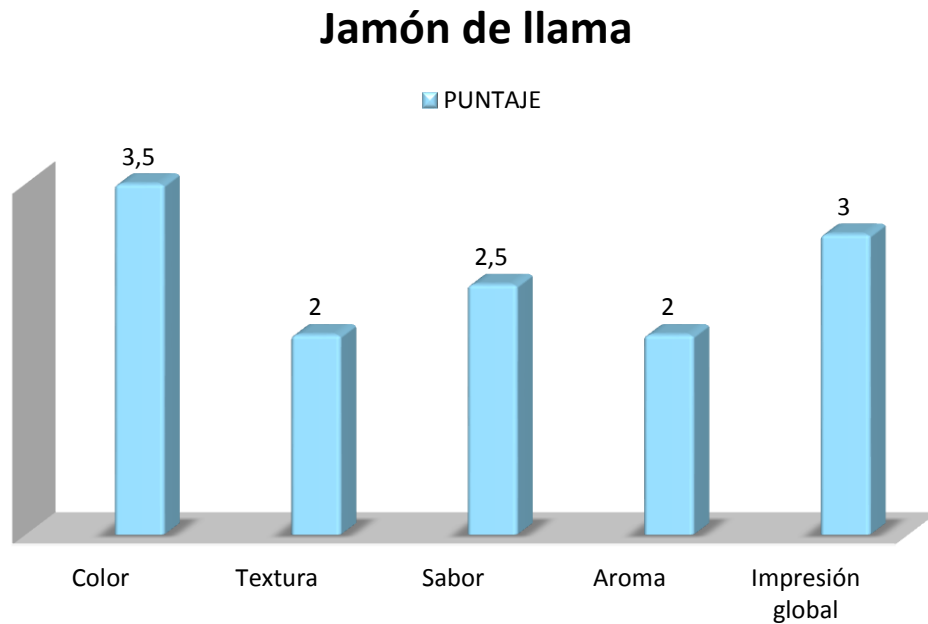
Valoración 5-1	
Excelente	5
Muy Bueno	4
Bueno	3
Regular	2
Malo	1

Fuente propia: Alexandra Narváez

La tabla de valoración tiene dos objetivos específicos: orientar a las personas en la calificación de los embutidos y ayudar en el análisis de los resultados obtenidos.

3.3.3.1 Evaluación de la degustación del Jamón de llama

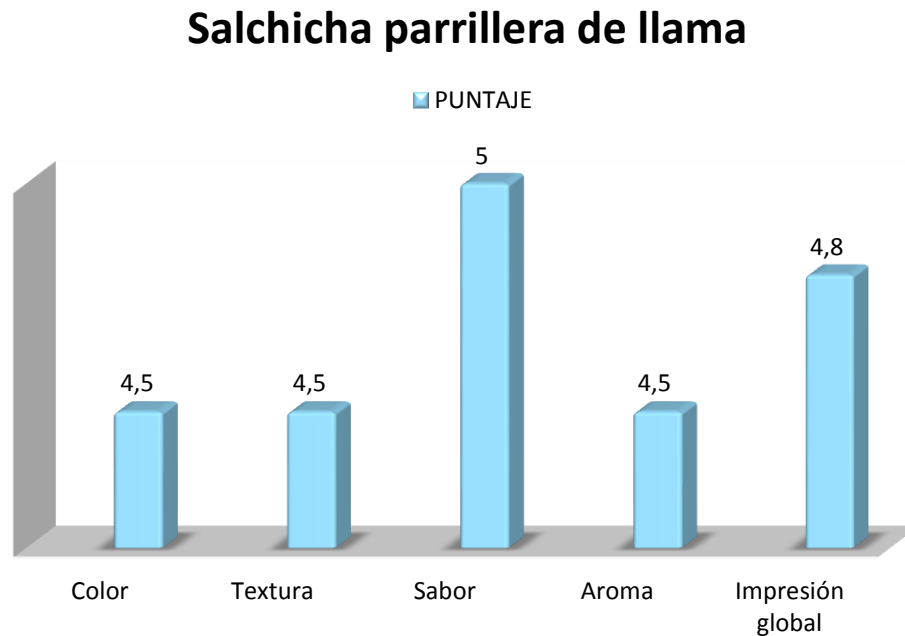
Gráfico N. 13



Como se puede ver en el gráfico N.13, el jamón de llama obtuvo una calificación promedio de tres puntos y una apreciación de bueno, las observaciones que se hicieron fueron en cuanto a la textura la cual se deshacía fácilmente, como medida correctiva se puede embutir en una tripa más pequeña o tipo mortadela para que el embutido salga más compacto.

3.3.3.2 Evaluación de la degustación de la Salchicha parrillera de llama

Gráfico N. 14

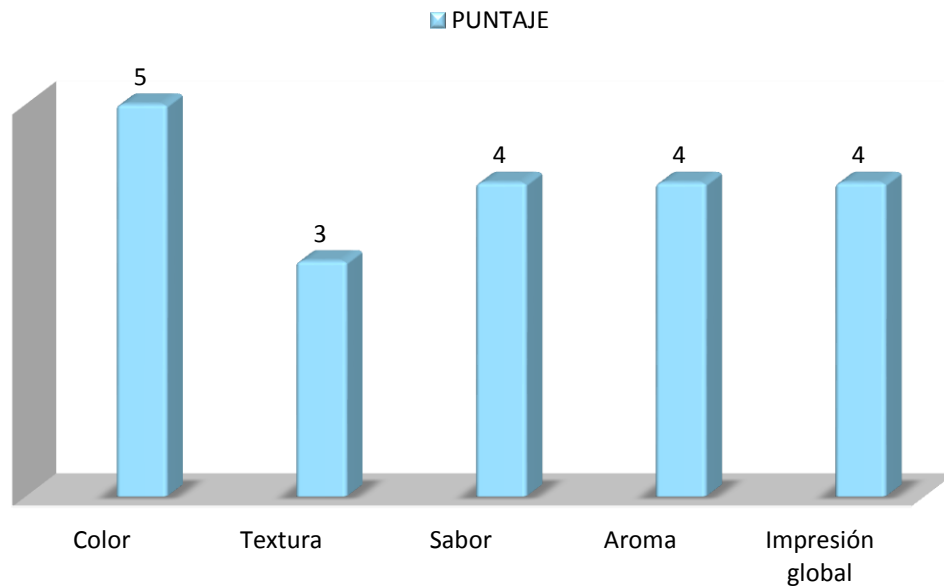


En el gráfico N. 14 se observa que la salchicha parrillera de llama obtuvo una calificación promedio de cuatro puntos, su apreciación fue de muy bueno, en cuanto a las observaciones se puede decir que este embutido fue del agrado del jurado, teniendo que mejorar en la presentación.

3.3.3.3 Evaluación de la degustación de la Salchicha Vienes de Llama

Gráfico N. 15

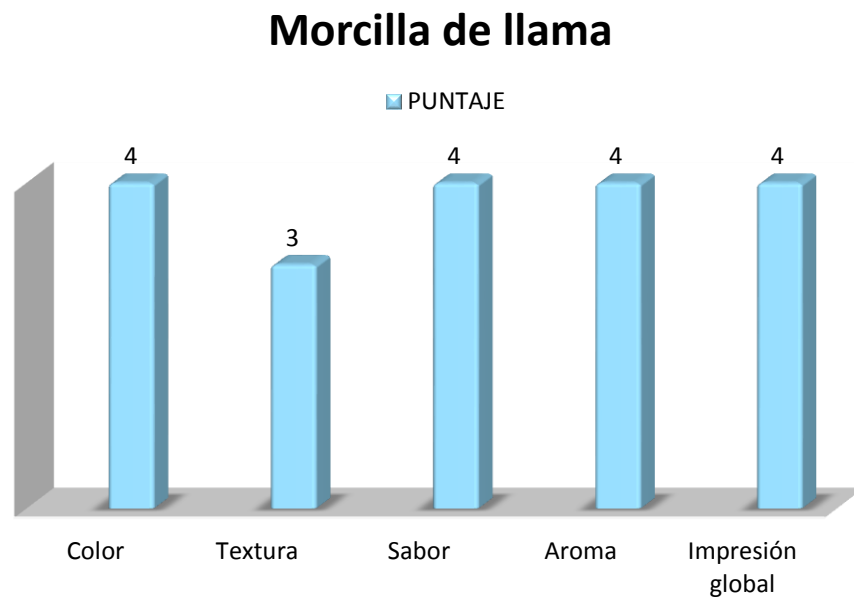
Salchicha vienesa de Llama



El gráfico N. 15 muestra que la salchicha vienesa de llama obtuvo una calificación promedio de cuatro puntos, su apreciación fue de muy bueno, como observación de la mayoría de embutidos; se tendría que mejorar en la textura y presentación de los mismos.

3.3.3 4 Evaluación de la degustación de la Morcilla de Llama

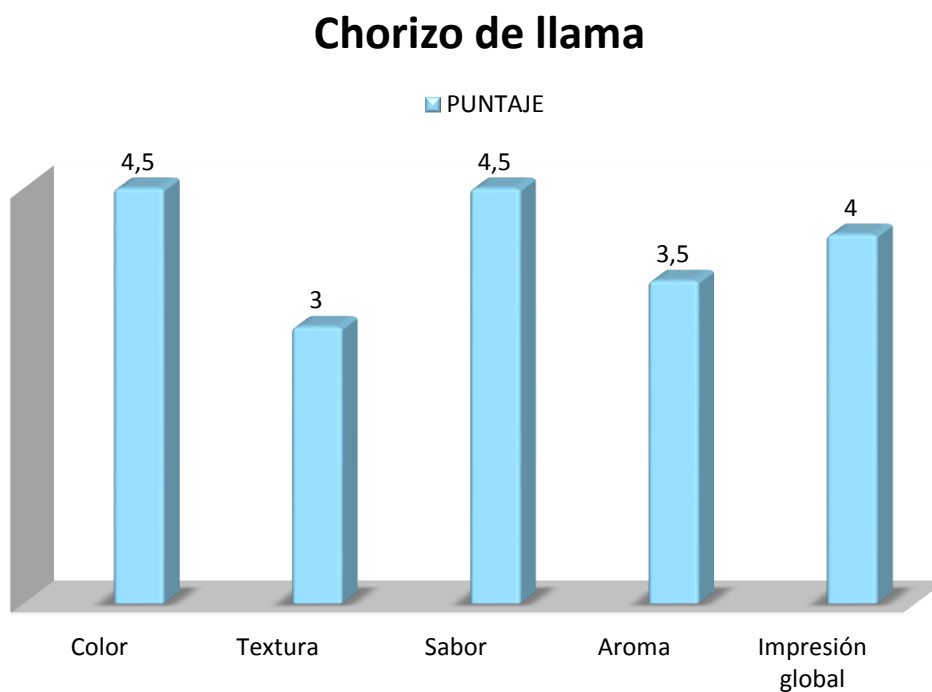
Gráfico N. 16



La morcilla de llama obtuvo una calificación promedio de cuatro puntos tal como se observa en el gráfico N. 16, y su apreciación fue de muy bueno, de acuerdo a las observaciones se tiene que mejorar la textura y presentación.

3.3.3.5 Evaluación de la degustación del Chorizo de Llama

Gráfico N. 17

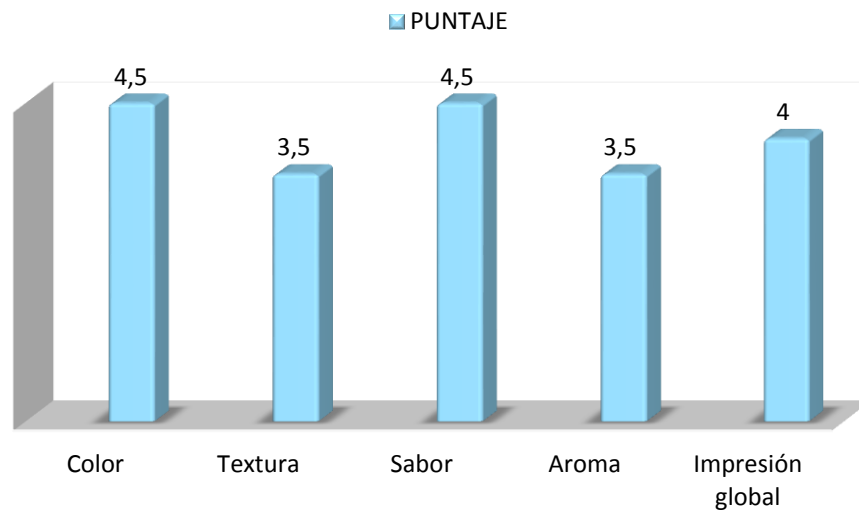


En el gráfico N. 17, el chorizo de llama obtuvo una calificación promedio de cuatro puntos y su apreciación fue de muy bueno, las observaciones serían mejorar la textura y la presentación del mismo.

3.3.3.6 Evaluación de la degustación de la Longaniza de Llama

Gráfico N. 18

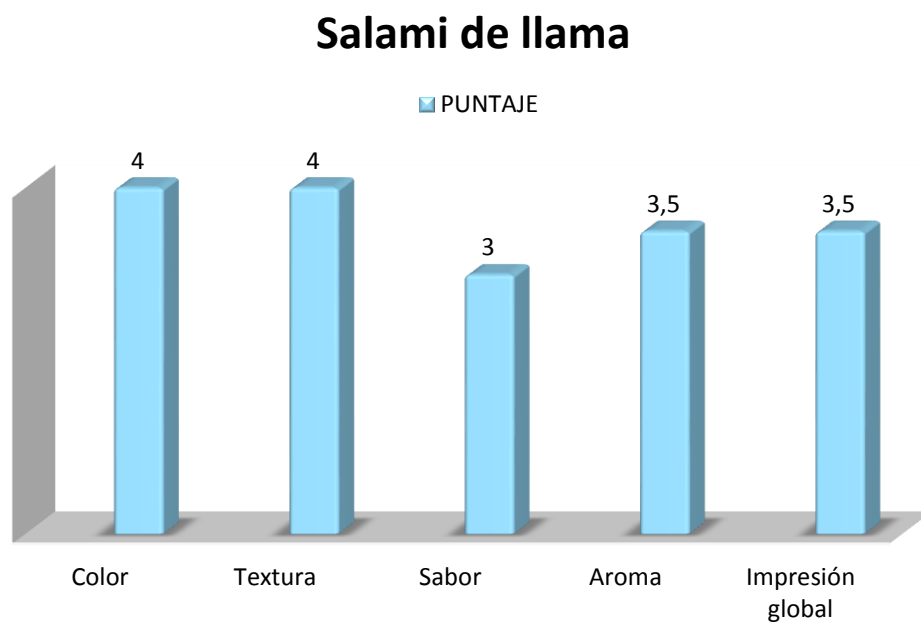
Longaniza de Llama



Como se puede ver en el gráfico N. 18, la longaniza de llama obtuvo una calificación promedio de cuatro puntos y su apreciación fue de muy bueno, las observaciones fueron que su textura era muy seca y dura, de igual manera su aroma se opacó debido a esto; como medida correctiva se debe mantener en refrigeración.

3.3.3.7 Evaluación de la degustación del Salami de Llama

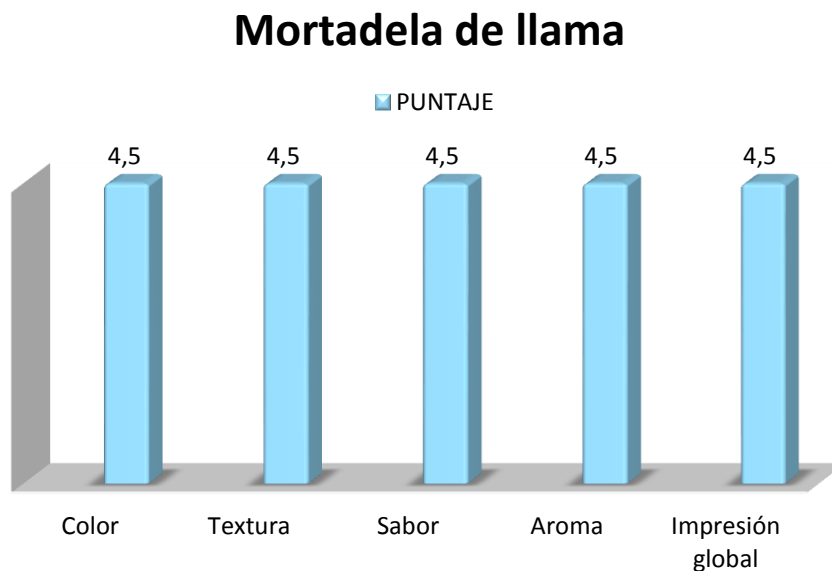
Gráfico N. 19



El gráfico N. 19 se aprecia que el salami de llama obtuvo una calificación promedio de cuatro puntos y su apreciación fue de muy bueno, las observaciones fueron mejorar su sabor y presentación.

3.3.3.8 Evaluación de la degustación de la Mortadela de llama

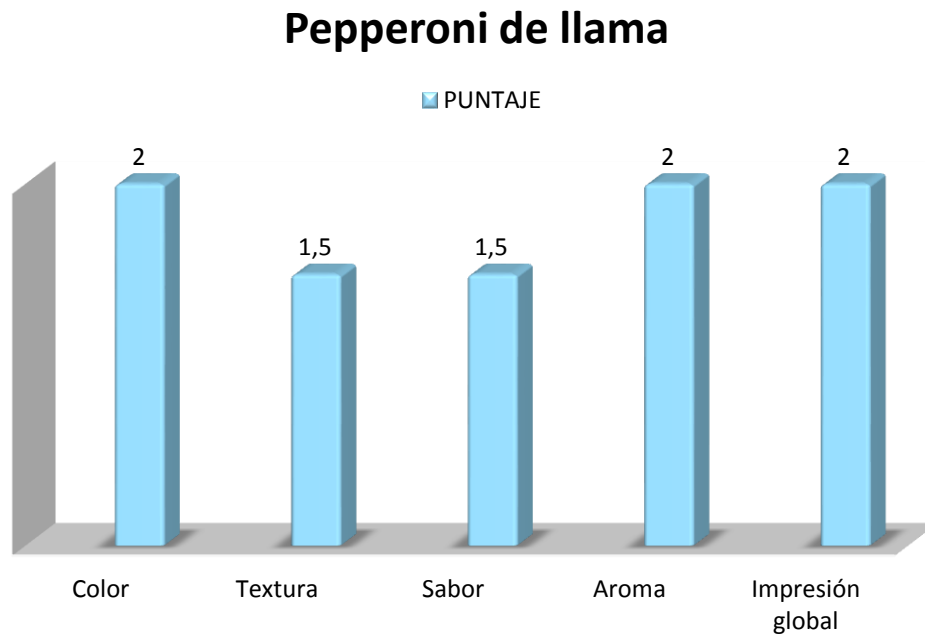
Gráfico N. 20



En el gráfico N. 20 se ve que la mortadela de llama obtuvo una calificación promedio de cuatro puntos y su valoración fue de muy bueno, en cuanto a las observaciones; este embutido también fue del agrado del jurado, teniendo que poner más énfasis en su presentación.

3.3.3.9 Evaluación de la degustación del Pepperoni de Llama

Gráfico N. 21

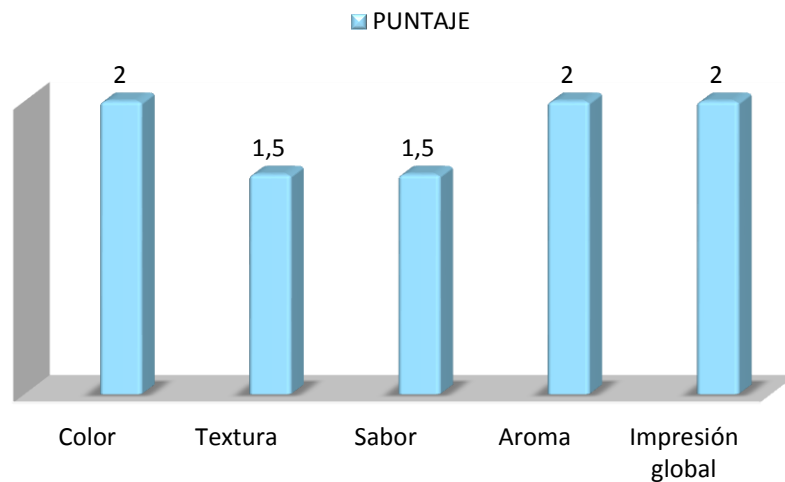


En el gráfico N. 21 se puede observar que el pepperoni de llama tuvo una calificación promedio de dos puntos y su apreciación fue de regular, sus observaciones se basan en su textura demasiado seca y dura, de igual manera su sabor, color y aroma se opacaron; como medida correctiva sería no colgar el embutido sino mantenerlo en refrigeración.

3.3.3.10 Evaluación de la degustación del Salchichón de llama

Gráfico N. 22

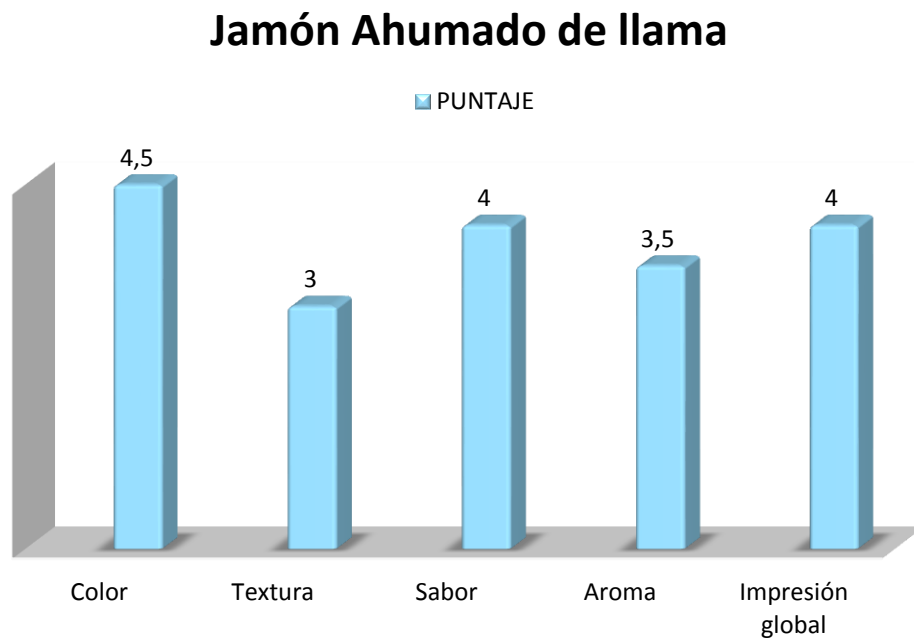
Salchichón de llama



El salchichón de llama tuvo una calificación promedio de dos puntos tal como se puede observar en el gráfico N. 22 y su apreciación fue de regular, sus observaciones fueron que su textura estuvo seca y dura lo cual opacó su aroma, sabor, color; como medida correctiva luego de su elaboración se debe refirgerar.

3.3.3.11 Evaluación de la degustación del Jamón Ahumado de Llama

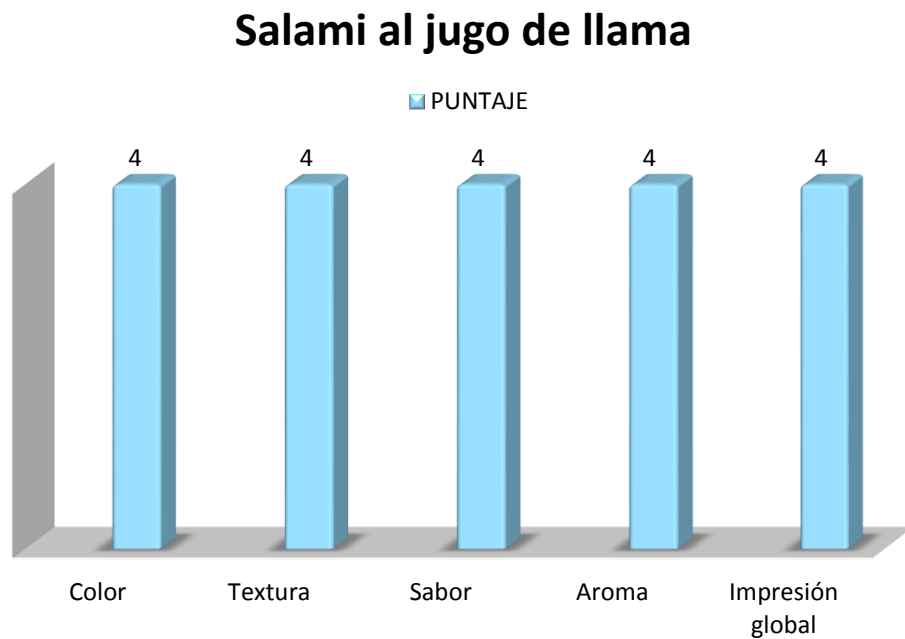
Gráfico N. 23



El gráfico N. 23 muestra la calificación promedio del jamón ahumado de llama que fue de cuatro puntos y su apreciación fue de muy bueno, este embutido también fue del agrado del jurado, hay que mejorar en su presentación y un poco en su textura.

3.3.3.12 Evaluación de la degustación del Salami al Jugo de llama

Gráfico N. 24

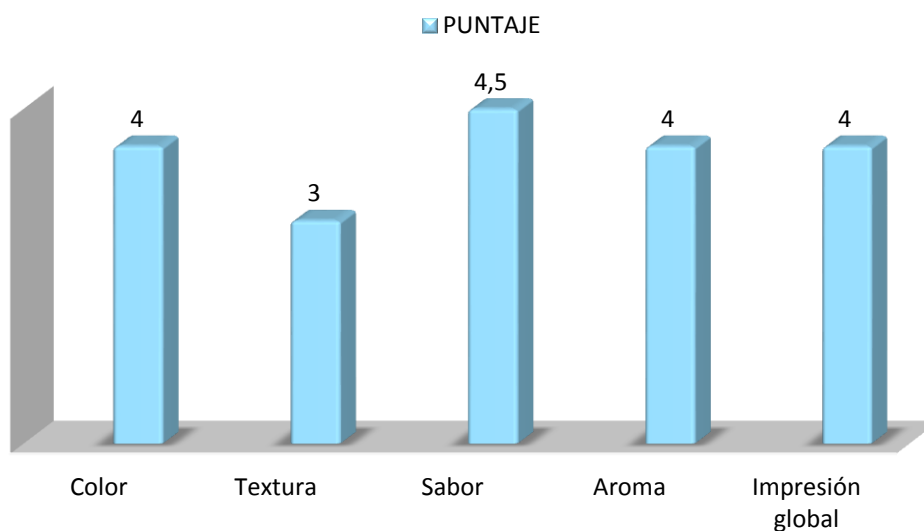


En el gráfico N. 24 se aprecia la calificación promedio del salami al jugo de llama que fue de cuatro puntos y su apreciación fue de muy bueno, este embutido resultó también agradable para el jurado.

3.3.3.13 Evaluación de la degustación de la Butifarra Cuencana de Llama

Gráfico N. 25

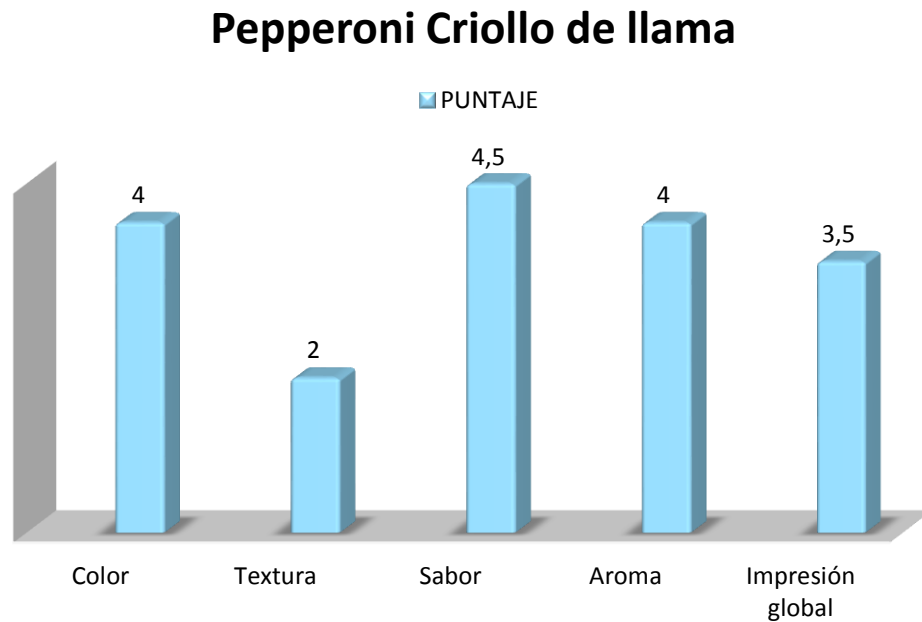
Butifarra Cuencana de Llama



En el gráfico N. 25 se observa que la butifarra cuencana de llama tuvo una calificación promedio de cuatro puntos y su apreciación fue de muy bueno, sus observaciones fueron que se debe mejorar en su textura y presentación.

3.3.3.14 Evaluación de la degustación del Pepperoni Criollo de Llama

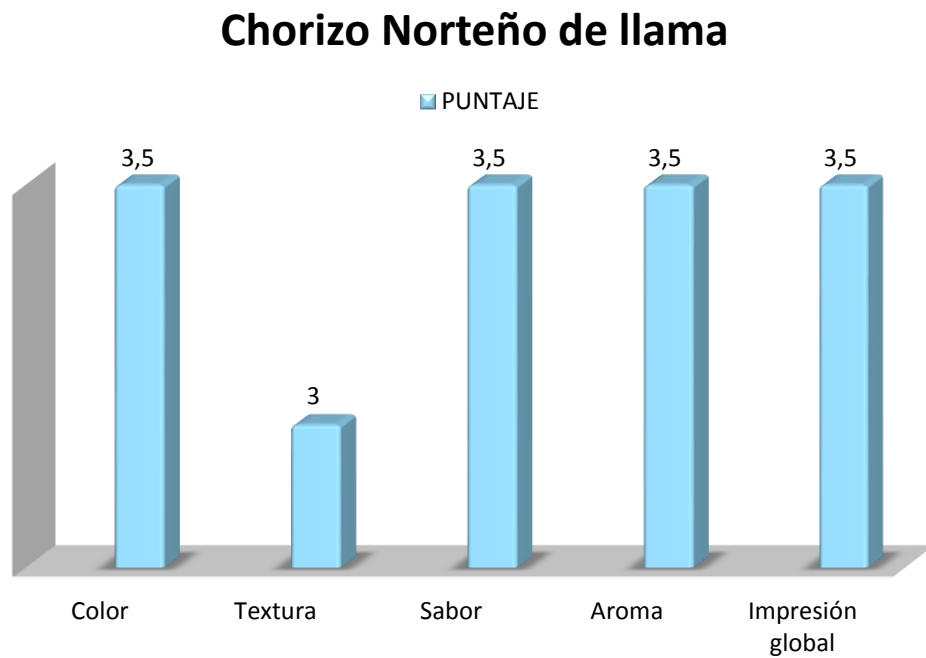
Gráfico N. 26



La calificación promedio del Pepperoni de Llama fue de cuatro puntos tal como se observa en el gráfico N. 26, con una valoración de muy bueno, las observaciones son mejorar su textura y presentación.

3.3.3.15 Evaluación de la degustación del Chorizo Norteño de Llama

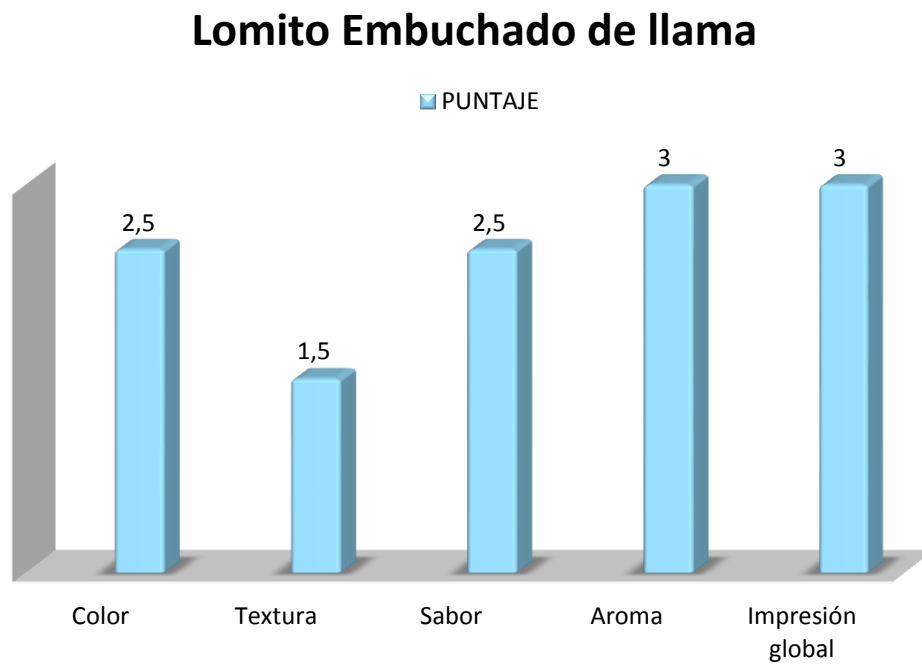
Gráfico N. 27



El gráfico N. 27 muestra la calificación promedio del chorizo norteño de llama que fue de tres puntos y su valoración equivale a bueno, se tiene que mejorar su textura y presentación.

3.3.3.16 Evaluación de la degustación del Lomito Embuchado de llama

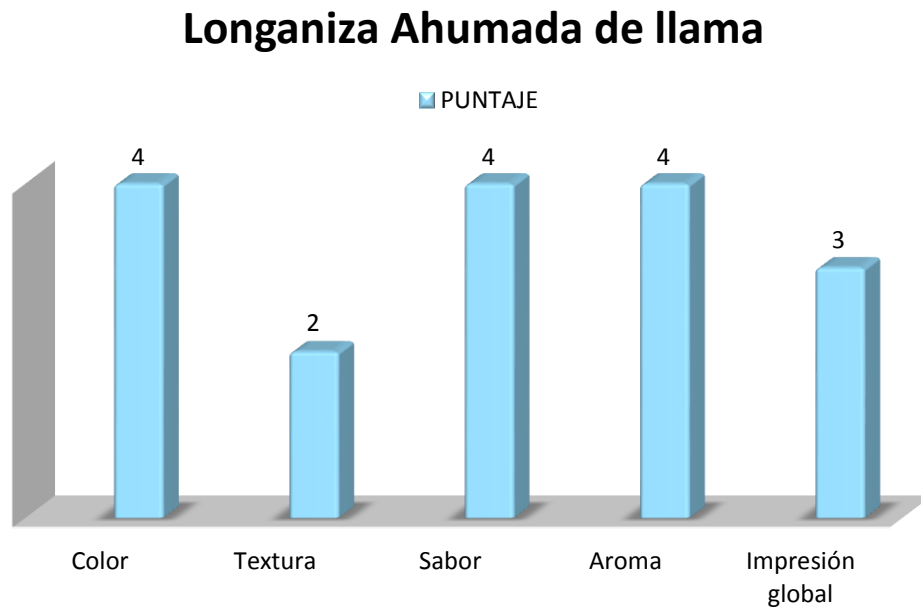
Gráfico N. 28



En el gráfico N. 28 se aprecia que el Lomito embuchado de llama obtuvo una calificación promedio de tres puntos y su apreciación fue de bueno, sus observaciones son que la textura estuvo demasiado seca la cual opacó su color, aroma, sabor. Como medida correctiva al igual que otros embutidos sería de no ponerlo a colgar sino mantenerlo en refrigeración.

3.3.3.17 Evaluación de la degustación de la Longaniza ahumada de llama

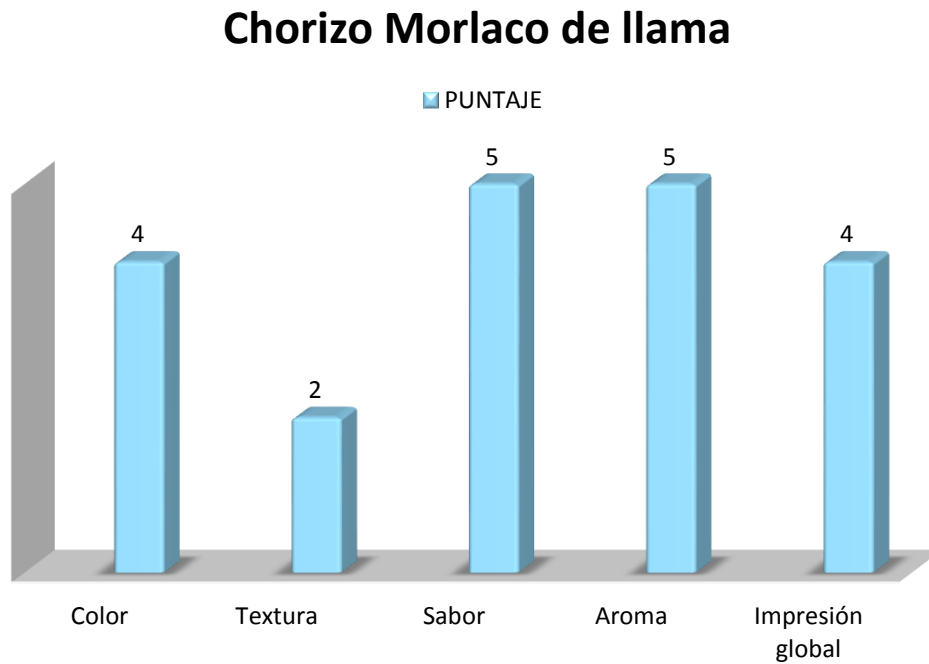
Gráfico N. 29



En el gráfico N. 29 se observa que la longaniza ahumada de llama obtuvo una calificación promedio de tres puntos y su valoración fue de bueno, sus observaciones fueron que su textura estaba dura y seca, razón por la cual no se recomendaría colgar el embutido sino mantenerlo en refrigeración.

3.3.3.18 Evaluación de la degustación del Chorizo morlaco de llama

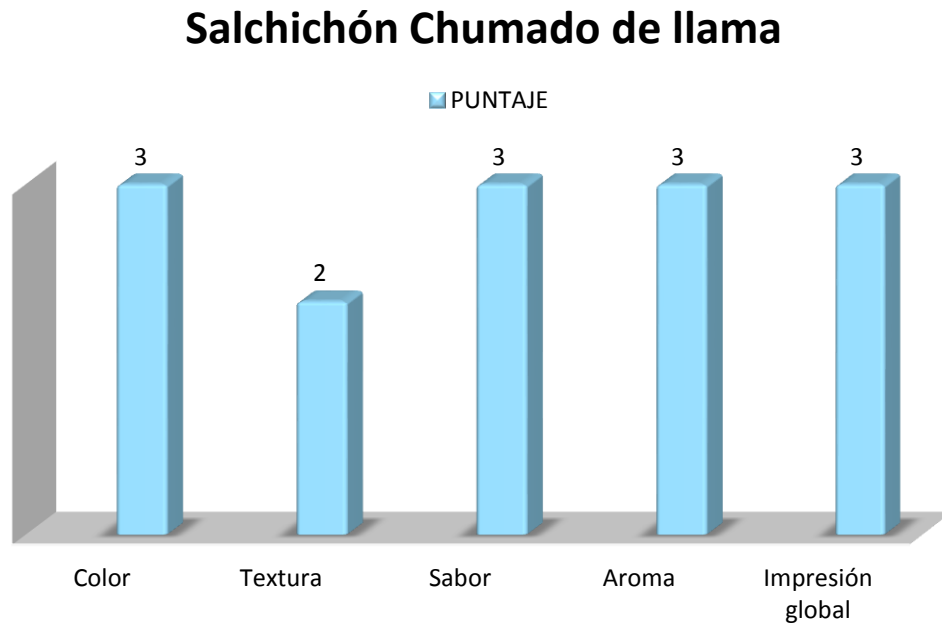
Gráfico N. 30



Como se muestra en el gráfico N. 30, el chorizo morlaco de llama tuvo una calificación promedio de cuatro puntos y su apreciación fue de muy bueno, también fue del agrado del jurado, se tiene que mejorar en su textura y presentación.

3.3.3.19 Evaluación de la degustación del Salchichón Chumado de Llama

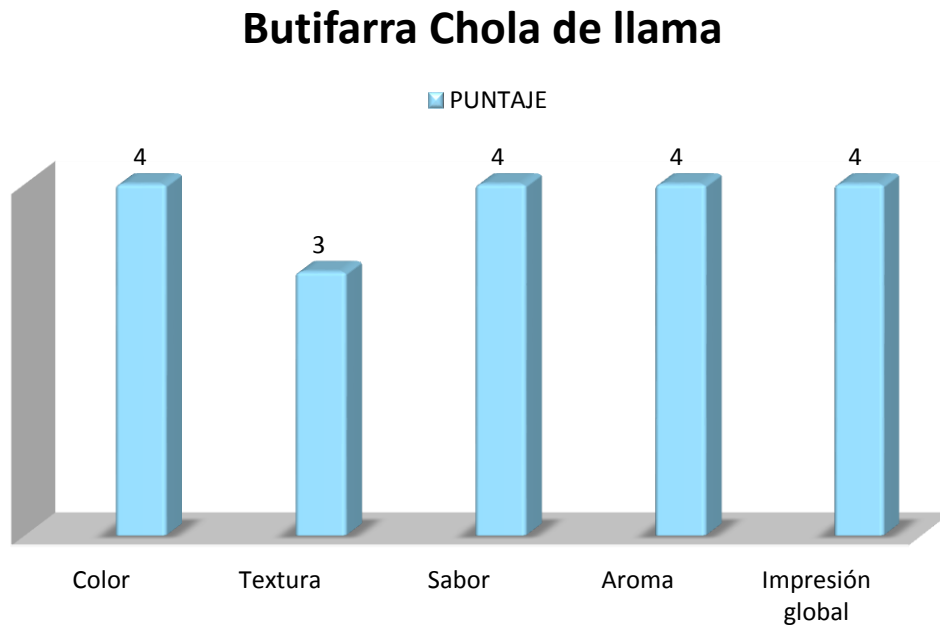
Gráfico N. 31



En el gráfico N. 31 se observa que el salchichón chumado de llama obtuvo una calificación promedio de tres puntos y su apreciación es de bueno, se observó que su textura estuvo muy seca y dura. Para que esto no ocurra se recomienda no colgar el embutido sino conservarlo en refrigeración.

3.3.3.20 Evaluación de la degustación de la Butifarra Chola de llama

Gráfico N. 32



La Butifarra Chola de llama se observa en el gráfico N. 32 que obtuvo una calificación promedio de cuatro puntos y su apreciación es de muy bueno, este embutido también resultó agradable para el jurado, hay que mejorar su textura y presentación.

CONCLUSIONES

Al finalizar esta investigación se pudo evidenciar que la carne de llama es muy apta para el consumo humano, por su alto valor nutricional, incluso es una gran opción para aquellas personas que padecen de colesterol alto, personas que buscan experimentar algo nuevo como por ejemplo los extranjeros que son quienes más interés tienen en probar un producto desconocido para ellos.

Las encuestas determinan que en nuestro medio puede tener muy buena acogida por su bajo costo.

Igualmente se pudo evidenciar que la poca cantidad de grasa que posee, dificulta conseguir una textura mas suave en el producto final.

Al momento de colgar ciertos embutidos, estos llegan a deshidratarse la cual se pierde color, sabor, aroma y textura.

Al elaborar los embutidos de forma manual se torna difícil que la masa salga compacta, por lo tanto se llena de aire

La carne de llama es un ingrediente que puede ser utilizado en una gran variedad de embutidos, que pueden ser servidos con otros alimentos y bebidas

Según todo lo investigado se puede determinar que en un futuro no tan distante, la carne de llama se puede convertir en una alternativa de consumo principal en la sociedad.

RECOMENDACIONES:

De acuerdo a los resultados obtenidos, se puede realizar las siguientes recomendaciones:

- Los resultados de la aceptación del producto en la degustación fueron excelentes, por lo tanto se se podría llegar a hacer un recetario extenso con la carne de llama, elaborando otro tipo de preparaciones culinarias.
- Recomendar los cuidados en el proceso para obtener un producto de mejor calidad.
- Es importante, emprender acciones que promuevan la crianza, comercialización y conservación de las llamas en la provincia del Azuay.
- Dar a conocer los valores nutricionales que la carne de llama aporta a los seres humanos por medio de folletos, radio, televisión, talleres de cocina, etc y de la gran variedad de productos y platos que se puede elaborar a base de la misma.

BIBLIOGRAFÍA

LIBROS

Bonavia, Duccio. *Los Camélidos Sudamericanos. Una Introducción a su Estudio*. IFEA, Lima, 1996.

Carreño Eysaguirre, J. *Utilización de la carne de llama (Lama glama) en la elaboración de embutidos tipo hot dog*. 1978.

Carillo, Hugo. *Alpaca: el gran sabor andino*. DESCO, Lima, 2004.

Guzmán Guamán, Ana Lourdes y María Dolores Ilbay Guzmán. *Elaboración de mortadela especial con la utilización de la carne de llama (lama glama), con diferentes porcentajes de harina de quinua y fécula de papa*. 2009: 102p.

Mori Núñez, C. *Aprovechamiento de la carne de llama (Lama glama) en la elaboración de embutidos*. AGROSUR Revista agropecuaria Surperuana. Perú, 2001.

Oyague, Mateo. *Características de la carne de alpaca y procesamiento de Charqui en los departamentos de Puno y Cusco (Perú)*. 1era ed, Perú, 2010.

Rodríguez, María José. *Técnicas de embutición, embuchado y enmoldado de masas y piezas cárnicas. Guía práctica para el elaborador de productos cárnicos* 1ra ed. Ideas propias Editorial, Vigo, 2005.

_____. *Técnicas de envasado, etiquetado, empaquetado y almacenado. Guía práctica para el elaborador de productos cárnicos*. 1ra ed. Ideas propias Editorial, Vigo, 2005.

_____. *Tratamientos de curación, secado y calor en la elaboración de productos cárnicos. Técnicas, procesos, útiles y herramientas*. 1 ra ed. Ideas propias Editorial, Vigo, 2005.

_____. *Preparación de masas y piezas cárnicas. Técnicas, procesos, útiles y herramientas*. 1 ra ed. Ideaspropias Editorial, Vigo, 2005.



Vilá, Bibiana. *Camélidos Sudamericanos*. Eudeba Editorial, Buenos Aires, 2012.

Williams, Zella. *Llamas y otros camélidos de latinoamericana*. The Rosen Publishing Group, 2009.

INTERNET

Albuja, Giohana. “¿Por qué consumir carne de llama?”. Internet. www.uct.edu.ec. Acceso: 15 agosto 2016.

“Beneficios de la carne de llama serán expuestos”. Los Andes (12 marzo 2014) Internet. www.diariolosandes.com.ec. Acceso: 9 julio 2016.

Bravo, Elena. “Estudio sobre las propiedades organolépticas de la carne de llama y su aplicación en la gastronomía como sustituto de carnes rojas”. Internet. www.repositorio.ute.edu.ec. Acceso: 15 agosto 2016.

“Carne y productos cárnicos. Determinación de nitritos”. Internet. <https://law.resource.org/pub/ec/ibr/ec.nte.0784.1985.pdf>. Acceso: 15 agosto 2016.

“Carne de llama en la gastronomía gourmet de Riobamba”. *El Comercio* (13 marzo 2014) Internet. www.elcomercio.com.ec. Acceso: 9 julio 2016.

“Carne de llama, plato en Ecuador”. *PP El Verdadero* (30 marzo 2013) Internet. www.ppelverdadero.com.ec. Acceso: 15 agosto 2016.

“Censo 2010 Ecuador”. Internet. <http://www.ecuadorencifras.gob.ec>. Acceso: 15 agosto 2016.

“Dan a conocer las propiedades nutricionales de la carne de alpaca”. Internet. www.agenciasinc.es. Acceso: 20 agosto 2016.

“Fábrica de embutidos de carne de llama” www.nuevaeconomia.com. Acceso: 10 julio 2016.

“Gastronomía potencia cocina andina en Feria”. *El Mercurio* (20 septiembre 2014) Internet. www.elmercurio.com.ec. Acceso: 15 agosto 2016.



“Guía de Hortalizas y verduras”. Internet. verduras.consumer.es. Acceso: 14 agosto 2016.

“La carne de llamas y alpacas es procesada en Yuraucsha”. *El Telégrafo* (16 abril 2013) Internet. www.telegrafo.com.ec. Acceso: 10 julio 2016.

“La carne de llama se saborea en nutritivas recetas estilo gourmet”. Internet. www.edicionimpresa.elcomercio.com. Acceso: 15 agosto 2016.

“Los embutidos mis llamas se distribuyen en 5 departamentos”. Internet. www.larazon.com. Acceso: 10 julio 2016.

“Los camélidos sudamericanos en la historia del Ecuador”. Internet. <http://docenteconvoz.blogspot.com/2014/01/los-camelidos-sudamericanos-en-la.html>. Acceso: 16 agosto 2016.

“Prepararán alimentos con carne de llama”. *La Prensa* (9 marzo 2014) Internet. www.laprensa.com.ec. Acceso: 10 julio 2016.

Tenemaza, Tamara. “Aplicaciones Gastronómicas a base de carne de llama en el restaurante SumakKausai. Parroquia Calpi, 2010”. Internet. www.dspace.esPOCH.edu.ec. Acceso: 15 agosto 2016.

“Ventajas de la carne de llama”. Internet. www.orollama.galeon.co. Acceso: 15 agosto 2016.

Vera, Patricia, Linda Toapanta y Marco Mejía. “Plan piloto para la producción de carne de llama y su comercialización en el mercado de Guayaquil para contribuir al mejoramiento de las condiciones de vida de los pobladores de la parroquia Pungalá- Chimborazo”. Internet. www.dspace.espol.edu.ec. Acceso: 15 agosto 2016.

GLOSARIO

Plioceno: una división de la escala temporal geológica, es la época geológica que comienza hace 5 332 000 años y termina hace 2 588 000 años.

Pleistoceno: una división de la escala temporal geológica, es una época geológica que comienza hace 2,59 millones de años y finaliza aproximadamente en el 10000 a. C., precedida por el Plioceno y seguida por el Holoceno.

Giba: Joroba.

Charqui: es la carne deshidratada que se cubre con sal y se expone al sol.

Forraje: hierba de la que los animales se alimentan, especialmente la que el ganado come en el mismo terreno donde se cría.

Destete: Cesación del periodo de la lactancia.

Sui generis: es una locución adverbial procedente del latín que significa 'de su propio género o especie', y que se usa en español para denotar que aquello a lo que se aplica es de un género o especie muy singular y excepcional.

Demografía: Estudio estadístico de las poblaciones humanas según su estado y distribución en un momento determinado o según su evolución histórica.

Oferta monopólica: Es en la que existe un solo productor del bien o servicio, y por tal motivo, domina totalmente el mercado imponiendo calidad, precio y cantidad.

Esporádico: Que sucede o se hace con poca frecuencia, con intervalos de tiempo irregulares, y de forma aislada, sin relación con otros casos anteriores o posteriores.

Tabulación: Expresión de valores, magnitudes, conceptos, etc., por medio de tablas o cuadros.



Macerar: Dejar durante un tiempo un alimento en una especie de salsa o adobo, antes de cocinarlo, para ablandarlo y condimentarlo..

Reducción: proceso culinario de concentración o espesamiento de una sustancia líquida (generalmente un caldo o una salsa) mediante evaporación o ebullición.

Escabeche: es un método de conservación de alimentos en vinagre.

Benzopirenos: es un hidrocarburo poli cíclico aromático potencialmente carcinógeno y que contienen algunos alimentos, como las carnes y el pescado.

Alquitrán: Sustancia densa y pegajosa, de color oscuro y olor fuerte, que se obtiene por destilación del petróleo, de la madera, del carbón vegetal o de otra materia orgánica.

Hidrocarburo: Compuesto químico formado por carbono e hidrógeno.

Poli- cíclico: Dicho de una molécula: Que posee varios anillos o cadenas cerradas de átomos de carbono.

Tofu: es una comida oriental, preparada con semillas de soja, agua y solidificante o coagulante.

Aderezar: Dar sabor a una comida añadiéndole una salsa, condimentos u otras sustancias.

Nitrosamina: Las nitrosaminas son compuestos químicos, algunas de las cuales son carcinógenas.

Ralentizar: Hacer más lenta una actividad o proceso.

Bacteriostática: es aquel que aunque no produce la muerte a una bacteria, impide su reproducción; la bacteria envejece y muere sin dejar descendencia.



Salmuera: preparación que se realiza con agua, sal y otros ingredientes para conservar alimentos.

Carcinógeno: Que produce cáncer o favorece su aparición.

ANEXOS

Anexo N° 1

PLANTA PROCESADORA DE CARNE DE LLAMA EN SIMIATUG (BOLÍVAR)



Fuente: Los autores

Anexo N° 2

ELABORACIÓN DE LOS EMBUTIDOS





Fuente: Los autores

Anexo N° 3

SOLICITUDES PARA EL FAENAMIENTO EN LA EMPRESA PÚBLICA DE RASTRO Y PLAZAS DEL GANADO (EMURPLAG)

Cuenca, a 29 de Agosto del 2016.

Doctor.

Romeo Sánchez Molina.

Gerente de la Empresa ERMUPLAG.

Presente.

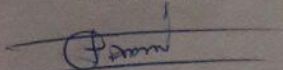
Reciba un cordial saludo, por medio de la presente quiero solicitar de la manera más comedida la autorización para que el Señor Xavier Antonio Ulloa Ordoñez, egresado de la Carrera de Gastronomía de la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad de la Universidad de Cuenca, pueda realizar el faenamiento de una llama en las instalaciones del Camal, proceso que debe realizarlo para su monografía de Graduación: "Elaboración de Embutidos a base de Carne de Llama como aporte a la charcutería".

Esperando contar con su valiosa colaboración, le agradezco su atención.

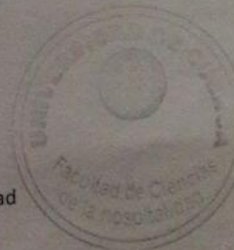
UNIVERSIDAD DE CUENCA

desde 1867

Atentamente.


Mg. Clara Sarmiento Arévalo

Directora de la Monografía
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Universidad de Cuenca





Cuenca, 29 de agosto del 2016

Doctor
Romeo Sánchez Molina
Gerente de la EMURPLAG EP

De mis consideraciones:

Reciba un cordial saludo y éxitos en sus funciones laborales.

Yo, Javier Ulloa con cedula 0105476675, estudiante egresado de la Universidad de Cuenca de la carrera de Gastronomía, solicito de la manera más comedida me autorice el sacrificio y faena de una llama en las instalaciones de la EMURPLAG EP, el mismo que me servirá para el desarrollo de mi Proyecto de Intervención titulado: "Elaboración de Embutidos a base de carne de llama como aporte a la Charcutería".

Por la atención que le brinde a la presente anticipo mis agradecimientos.

Atentamente:

Javier Ulloa
0105476675

Anexo N° 4

FICHAS DE DEGUSTACIÓN

FICHA DE DEGUSTACIÓN

Fecha: 16 de Septiembre del 2016

Evaluación	Jamón de Boma	Salsicha Pancha De Boma	Salsicha Vienes de Boma	Morcilla de Boma	Chorizo de Boma	Linguiña de Boma	Salsón de Boma	Morcilla de Boma	Peperni de Boma	Salsicha de Boma	Salsón ahumado de Boma	Salsón al Jugo	Salsón con queso	Peperni criollo	Chorizo nativo	Jamón embuchado	Linguiña ahumada	Chorizo morado	Salsicha ahumada	Salsón (Bolo)
COLOR	4	4	3	4	4	4	4	4	2	2	4	4	4	4	2	4	4	4	3	4
TEXTURA	2	4	3	3	3	4	4	4	2	2	4	4	4	2	2	2	2	2	2	3
SABOR	3	5	4	4	5	4	2	4	2	2	4	4	5	4	2	4	4	5	3	4
AROMA	2	4	4	4	3	3	3	4	2	2	4	4	4	4	2	5	4	5	3	4
IMPRESIÓN GLOBAL	3	4.5	4	4	4	4	3	4	2	2	4	4	4	4	2	1.5	3	4	3	4

Valoración 5-1	
Excelente	5
Muy Bueno	4
Bueno	3
Regular	2
Malo	1

OBSERVACIONES:
 Debe mejorar la textura de los embutidos que tienen una evaluación de Regular a malo
 Para la sustitución de estos trabajos en la presentación de los platos y boxes los
 mejores frutos de combinar estos embutidos

Dexa Sarmiento / Chamit

FICHA DE DEGUSTACIÓN

Fecha: 16. Sept 2016

Evaluación	Jamón de Bana	Schichcha Fambura De Bana	Schichcha Vancra de Bana	Mari Bl de Bana	Chorra de Bana	Longuini de Bana	Solani de Bana	Marbala de Bana	Pepperc de Bana	Schichcha de Bana	Jamón ahumado de Bana	Solani de jugo	Kellara cencana	Pepperc chila	Chorra mofeta	Lambr embuchado	Longuini ahumado	Chorra mofeta	Schichcha ahumado	Kellara chila
COLOR	3	5	5	4	5	5	4	5	2	2	5	4	4	4	5	1	4	4	3	4
TEXTURA	2	5	3	3	3	3	4	5	1	1	2	4	2	2	4	1	2	2	2	3
SABOR	2	5	4	4	4	5	4	5	1	1	4	4	4	5	5	1	4	5	3	4
AROMA	2	5	4	4	4	4	4	5	2	2	3	4	4	4	5	1	4	5	3	4
IMPRESIÓN GLOBAL	3	5	4	4	4	4	4	5	2	2	4	4	4	3	5	1	3	4	3	4

Valoración 5-1	
Excelente	5
Muy Bueno	4
Bueno	3
Regular	2
Malo	1

OBSERVACIONES:

Se aprecia el sabor buscado en la mayoría de los productos elaborados. No recomiendo grandemente (en base al etiquetado) mejorar la textura de la mayoría de los productos. Finalmente mejorar las presentaciones para el trabajo final.

Anexo N° 5

DEGUSTACIÓN





Anexo N° 6

FORMATO DE ENCUESTA REALIZADA

Embutidos de carne de llama

De la manera más atenta, le solicitamos se sirva contestar la siguiente encuesta, la cual será utilizada para el desarrollo de la tesis de grado de la facultad de Ciencias de la Hospitalidad, carrera de Gastronomía, titulada "ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS A BASE DE CARNE DE LLAMA COMO APOORTE A LA CHARCUTERÍA".

Sexo *

☐ F

☐ M

Edad *

Texto de respuesta corta

Consumiría usted un embutido elaborado con carne de



☐ SI

☐ NO

¿Cual es el tipo de carne embutida que



☐ Res

☐ Cerdo

☐ Pollo



Ha escuchado hablar de las ventajas de la carne de



☐ SI

☐ NO

Que opinión tiene de esta?(en caso de haber contestado SI a la pregunta anterior)

Texto de respuesta corta

Con qué frecuencia consumiría carne de llama



☐ 8 veces por mes

☐ 6 veces por semana

☐ 4 veces por semana

☐ 2 veces por semana

☐ 1 vez por semana

Qué productos de carne de llama procesada le gustaría



☐ Chorizo

☐ Salchicha

☐ Mortadela

☐ Salchichón

☐ Jamón

Piensa usted que consumir productos elaborados a partir de la carne de llama ^{*} es:

☐ Excelente

☐ Bueno

☐ Regular

☐ Malo

Cómo cree usted que se podría incentivar la población a consumir carne de llama?

- ☐ Campañas publicitarias
- ☐ Folletos
- ☐ Curso de cocina
- ☐ Venta directa

...

Le gustaría encontrar en el mercado estos



- ☐ SI
- ☐ NO

¿Cuanto estaría dispuesto a pagar por 1 libra de jamón de carne de



- ☐ \$3
- ☐ \$3 en adelante
- ☐ Otro...

Teniendo en cuenta las propiedades nutricionales de la carne de llama y del pollo, cual preferiría más?

- ☐ Carne de llama
- ☐ Pollo